

# Crumble de manzana y frutos rojos



## Ingredientes

### Para el crumble

**Azúcar de coco:** 185 grs

**Harina:** 150 g

**Avena:** 115 g

**Canela En Polvo:** 8 g

**Mantequilla:** 150 g

**Esencia De Vainilla:** 8 g

### Para el relleno

**Mantequilla:** 2 cdas.

**Azúcar de coco:** 100 grs

**Clavo en polvo:** 1 Pizca

**Frambuesas:** 250 g

**Arándanos:** 100 g

**Canela En Polvo:** 1 cda

**Vaina de vainilla:** 1 Unidad

**Manzana:** 3 Unidades

### Para la decoración

**Arándanos:** A gusto

**Crema Batida:** Cantidad deseada

**Miel de agave:** cantidad necesaria

**Zarzamoras:** Cantidad deseada

**Fresas:** A gusto

**Hojas de naranjo:** Cantidad deseada

**Frambuesas:** A gusto

**Mora azul:** Cantidad deseada

## Preparación de la Receta

- Para el relleno, cortar la **manzana** en pequeños cubos y *saltear* con *mantequilla*, la mitad del azúcar de coco, la canela, la vaina de vainilla y 1 pizca de clavo en polvo, hasta que la fruta se ablande.
- Retirar la vaina de vainilla, apagar el fuego y agregar los *arándanos*, las frambuesas, el resto del azúcar de coco y mezclar bien. Colocar la mezcla en un molde apto para horno y dejar a un lado.

- Para preparar el **crumble**, en un tazón, mezclar la *mantequilla* a temperatura ambiente, el azúcar de coco, la esencia de vainilla, la canela, la *harina* y la *avena*.
- Combinar bien todos los ingredientes y, con las manos, cubrir el molde con las frutas y con la preparación del *crumble* en forma de migajas.
- Hornear a 180°C por 15 minutos aproximadamente o cuando los crumbles se doren.
- Con el *crumble* a temperatura ambiente, decorar con zarzamoras, *arándanos*, fresas, moras azules, frambuesas, hojas de naranjo, *crema* batida y azúcar de agave.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-manzana-y-frutos-rojos>