Crumble De Manzana Y Pera



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Arándanos Secos: 1 Puñado
Cardamomo: 1 Cucharadita
Manteca: c/n
Azucar rubia: 3 Cucharadas
Peras: 3 Unidades
Manzana: 3 Unidades

Cumble

Azucar rubia: 1 Taza
Harina 0000: ½ Taza
Nueces: a gusto
Manteca: 100 g
Avena: 1 Taza

Preparación de la Receta

- *Pelar* y cortar manzanas y peras en cubos de 2 cm y acomodar en un molde circular.
- Agregar azúcar rubia, *cardamomo*, *arándanos* secos y mezclar.
- Dejar 15 minutos y revolver para humectar las frutas.
- Acomodar presionando la fruta sobre el molde.
- Cubrir con el **crumble** apretando un poco y una vez completo llevar a horno a 180ª c por 25 minutos.
- **Para el *crumble***
- Sobre la tabla colocar *manteca* fría en cubos, azúcar rubia, *avena*, *harina* y nueces partidas en trozos.
- Trabajar con los dedos al principio y trabajar hasta formar un arenado
- Reservar
- Servir tibia con un poco de *crema* batida

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-manzana-y-pera