# 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**