CRUMBLE DE MANZANA



Tiempo de preparación: 50 Min

Ingredientes

el crumble

Sal: Una pizca
Azúcar: 150 g
Harina 0000: 300 g
Manteca fría: 150 g

el relleno

Manzanas: 5
Jugo de Limón: 2 Cucharadas
Pasas rubias hidratadas: 30 g
Azúcar: 50 g
Fecula De Maiz: 1 Cucharada
Canela:

Preparación de la Receta

- En un bol mezclar la *harina*, el azúcar y la sal
- Incorporar la *manteca* fría e integrar hasta lograr una consistencia arenosa
- Colocar la mitad del **crumble** en una fuente para horno, previamente enmantecada
- Presionar levemente y llevar las dos partes a la heladera.
- *Pelar* las manzanas y cortar en rodajas finas
- En una olla colocar un poco de *manteca* y las manzanas
- Incorporar la fécula de *mandioca* disuelta en *jugo* de *limón*, las pasas de uva previamente hidratadas, el azúcar, y la canela
- Llevar a fuego moderado y revolver hasta que espese un poco la preparación
- Dejar enfriar en la heladera.
- Para el armado colocar el relleno de manzanas sobre la base del *crumble*
- Cubrir con el resto del *crumble*
- Llevar a horno moderado durante 30 minutos

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