

# 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