Crumble de manzanas

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar: 25 grs.
Harina: 100 grs.
Yema: 1 Unidad
Manteca: 50 g

Crumble

Azucar: 30 grs.
Harina: 30 grs.
Manteca: 20 g

Relleno

Manzana Granny Smith: 1 Unidad
Jengibre en polvo: 1 cdita.
Manteca: 2 cdas.
Jugo de Limón: 50 cc
Calvados: 40 cc
Azucar: 1 cda.

Varios

Helado de Vainilla: A gusto

Preparación de la Receta

- En un bol desarmar la *manteca* bien fría con la *harina* y el azúcar hasta la obtención de una arenilla
- Agregar la yema de *huevo* y unir hasta formar un bollo homogéneo
- No amasar demasiado
- Envolver en papel film y dejar descansar en la heladera por espacio de 1 hora
- Estirar con el palote de ½ cm de espesor y forrar un pequeño molde
- Llevar a un horno a 175ºC y cocinar “a blanco”

- Retirar y reservar.

Crumble

- En un bol mezclar la *manteca* bien fría con la *harina* y el azúcar hasta obtener una textura de arena grosera
- Mantener en la heladera hasta el momento de usar
- Es importante que la *manteca* esté bien fría y no se recaliente.

Relleno

- *Pelar* la *manzana* Granny Smith y rallarla
- Mantenerla en *jugo* de *limón* para evitar su oxidación
- En una sartén fundir la *manteca* y *saltear* la *manzana* rallada, junto con el azúcar, el *calvados* y el *jengibre* en polvo

Teminación

- Rellenar la tarta con la *manzana* y cubrir con el **crumble**
- Hornear durante 15 minutos a 175ºC, hasta que la *manzana* esté bien cocida y la masa bien crocante.
- Servir acompañado de una bocha de helado

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