

# Crumble de Nuez con Ciruelas y Frutillas

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Crumble

**Azúcar:** 1 cda

**Ciruelas negras descaroizadas:** 600 Gramos

**Frutillas:** 300 Gramos

**Jengibre en polvo:** 1 cdta

**Nueces:** 80 Gramos

**Sal:** 1 Pizca

**Azúcar mascabo:** 130 Gramos

**Fécula:** 1 cdta

**Harina:** 280 Gramos

**Manteca fría:** 170 Gramos

**Nueces:** 80 Gramos

**Yemas:** 1 unidad

## Preparación de la Receta

- Procesar *harina*, azúcar mascabo, nueces, pizca de sal, pizca de *jengibre* y *manteca* fría en cubos hasta formar arenado.
- Agregar yema y procesar hasta integrar.
- Cubrir la base de un molde rectangular enlozado con el **crumble** sin apretarlo.
- Cortar las ciruelas en gajos, las frutillas en cuartos y mezclar con fécula y azúcar.
- Cubrir con el *crumble* restante y cocinar 50 minutos a 180° C.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-nuez-con-ciruelas-y-frutillas>