Crumble de Nuez con Ciruelas y Frutillas



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Crumble

Azucar: 1 cda
Ciruelas negras descarozadas: 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