

Crumble de Peras y Arándanos

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar: 1 cda

Peras: 8 Unidades

Jugo de Naranja: 4 cdas

Canela: 1 cdita

Arándanos: 1 Taza

Jugo de Limón: c/n

Arenado

Amaranto inflado: 2 cdas

Almendras: 1/2 Taza

Mantequilla: 1 Taza

Harina integral: 1 Taza

Azúcar: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Cortar peras peladas en cubos y en un bol mezclar con **arándanos**, *jugo de naranja*, azúcar y canela.
- Colocar en fuente para horno y reservar.

Arenado

- En un bol mezclar azúcar, *harina* integral, azúcar fría en cubos y trabajar con un cornet hasta lograr el arenado.
- Añadir almendras picadas, *amaranto* inflado y reservar.

Armado

- Cubrir las frutas de la fuente con el arenado y llevar a horno a 170 °C por 30 minutos.