

# Crumble de Peras y Frambuesas por Julius Bienert



## Ingredientes

**Azúcar:** 130 grs

**Frambuesas:** 100 grs

**Mantequilla:** 80 grs

**Pera:** 1 Unidad

**Harina:** 160 grs

## Preparación de la Receta

- Mezclamos la *mantequilla* en pomada con el azúcar y la *harina*.
- Debemos hacerlo con las manos y trabajar hasta conseguir una masa arenosa.
- Trocear las frutas y acomodarlas en una fuente apta para el horno.
- Cubrir con la masa de **crumble** y hornear a 250 °C durante 15 minutos, hasta que la superficie del **crumble** esté dorada y crujiente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-peras-y-frambuesas-por-julius-bienert>