

Crumble de peras y frambuesas

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Frambuesas: 100 grs.

Azúcar: 130 grs.

Pera: 1 Unidad

Manteca: 80 g

Harina: 160 grs.

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 250°C.
- Para comenzar, mezclar la *manteca* pomada con el azúcar y la *harina*, trabajándolo con las manos hasta conseguir una masa arenosa.
- Después, laminar las frutas y acomodarlas en una fuente apta para el horno.
- Cubrir con la masa de **crumble** y hornear a 250° durante 12 minutos, hasta que la superficie del **crumble** esté dorada y crujiente. En los últimos minutos cambiar para gratinarlo.
- Emplatar y servir.

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