elGourmet

Crumble de Ruibarbo

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Hojas de menta: c/n

Crumble

Manteca: 1 Taza
Azúcar mascabo: 6 cdas
Hojuelas de avena: 1 Taza
Nueces picadas: 1/4 Taza
Canela En Polvo: 1 cdta
Coco rallado: 1/4 Taza
Harina: 1/4 Taza

Ruibarbo

Harina: 30 Gramos
Manteca: 30 Gramos
Azucar: 1 Taza
Ruibarbo en tallos: 300 Gramos

Preparación de la Receta

Crumble

- Mezclar en un bowl azúcar, *harina*, *avena*, coco, nueces picadas, canela y la *manteca* en cubos.
- Cocinar esta mezcla en una sartén hasta que esté ligeramente dorada a fuego suave si dejar de revolver.
- Reservar hasta que baje la temperatura.

Ruibarbo

- Cortar los tallos de **ruibarbo** en trocitos de 2 cm y reservar.

- Derretir en sartén la *manteca*, agregar *harina* y cocinar hasta tostar (1 minuto).
- Añadir el *ruibarbo* cortado y el azúcar
- Continuar cociendo hasta que tome consistencia de dulce, aproximadamente 20 minutos y reservar.

Armado

- En la base de los vasos elegidos colocar una porción de **crumble** desmenuzado, completar con el dulce de *ruibarbo* y terminar con mas **crumble** desmenuzado y crocante.
- Decorar con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crumble-de-ruibarbo