

Crumble Vegano de Manzanas y Quinoa

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Crema inglesa

Castañas de caju remojadas: 400 Gramos

Esencia de vainilla natural: 20 c.c.

Miel: 200 Gramos

Cúrcuma: c/n

Leche de almendras: 290 c.c.

Sal rosada del Himalaya: 1 Pizca

Crumble

Aceite de coco neutro: 210 Gramos

Azúcar mascabo: 300 Gramos

Harina integral: 75 Gramos

Sal rosada del Himalaya: 1 Pizca

Almendras tostadas fileteadas: 300 Gramos

Esencia de vainilla natural: c/n

Harina de almendras: 225 Gramos

Relleno

Aceite de coco neutro: 100 c.c.

Azúcar mascabo: 750 Gramos

Esencia de vainilla natural: 60 Gramos

Limón para su ralladura: 9 Unidades

Pasas de uva negras: 450 Gramos

Sal rosada del Himalaya: 1 Pizca

Canela molida: c/n

Jugo de Naranja: 450 c.c.

Manzanas verdes fileteadas (sin semillas): 1 y 1/2 Kilo

Quinoa blanca cocida: 600 Gramos

Preparación de la Receta

Crumble

- En un bowl colocar azúcar mascabo, *harina* de almendras, *harina* integral, sal y almendras tostadas fileteadas.
- Mezclar.
- Agregar el aceite de coco y la esencia de vainilla y con la ayuda de las manos formar un arenado.
- Enfriar y reservar.

Relleno

- Filetear todas las manzanas con piel previamente descorazonadas con mandolina y colocar en un bowl con el *jugo de naranja*.
- Agregar la vainilla, la ralladura, el azúcar, la sal rosada y la canela y mezclar bien.
- Finalmente incorporar el aceite de coco neutro, la **quinoa** y las pasas y nuevamente mezclar.
- Tomar una placa previamente aceitada y colocar todo el relleno presionando levemente para que quede bien compacto.

Armado

- Cubrir el relleno con el **crumble** y hornear a 160° C hasta que la *manzana* quede bien tierna y el **crumble** crocante (45 minutos).

Crema inglesa

- Licuar castañas de *cajú*, leche de almendras, miel, esencia de vainilla, sal y *cúrcuma* para darle *color* hasta que quede una preparación lisa y homogénea.

Armado

- Cortar un cuadrado de 10 x 10 cm y llevar al horno hasta entibiar.
- Servir acompañado de la *crema* inglesa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crumble-vegano-de-manzanas-y-quinoa>