

# Crumble

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Azúcar rubia:** 2 cdas.

**Avellanas:** 1 Taza

**Canela:** 1 cdita.

**Manteca:** 200 g

**Harina integral:** 200 Cantidad necesaria

**Amaranto:** 1/4 Taza

## Relleno

**Harina:** 1 cda.

**Arándanos:** 2 Taza

**Bananas:** 2 Unidades

**Azúcar:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Coloque las avellanas en agua hirviendo durante 5 minutos, luego deje enfriar, retire y pele. Procese.
- Coloque en la procesadora la *manteca* junto con *canela*, *amaranto*, la *harina*, azúcar y procese.
- Luego incorpore las avellanas y procese nuevamente, hasta que se forme un arenado.
- Reserve en el freezer.

## Relleno

- Mezcle en un bowl los *arándanos* junto con las bananas cortadas en láminas, el azúcar y la *harina*.

## Armado

- Coloque en una fuente enmantecada, el relleno y por encima una capa no muy fina del arenado reservado.

- Lleve al horno a 180°C hasta que dore.
- Retire del horno y deje reposar. Corte en porciones.

## **Presentación**

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/crumble>