Crumble



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Azucar 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
Azucar: 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 180ºC 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