Crumbles de Frutos Secos



Ingredientes

Crumble

Almendra en polvo: 40 grs
Avellana en polvo: 40 grs
Azúcar mascabado: 100 grs
Harina: 100 grs
Mantequilla: 100 grs
Nuez en polvo: 40 grs

Decoración

Azúcar Glas: c/n
Chips de manzana: c/n
Crema Batida: 150 grs
Flores de lavanda: c/n
Frutos rojos: c/n

Manzanas

Azucar: 50 grs
Canela En Polvo: 2 grs
Extracto de vainilla: 5 cc
Manzanas: 2 Unidades
Mantequilla: 20 grs

Preparación de la Receta

Manzanas

- Colocar las manzanas peladas y cortadas en cubos en los moldes.
- Disponer *mantequilla*, azúcar, extracto de vainilla y canela molida.

Crumbles

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar moronas.
- Colocar una capa de *crumble* sobre las manzanas y hornear a 180 °C por 35-40 minutos.

Decoración

- Decora con *crema* batida, azúcar glass, chips de *manzana*, flores de lavanda y frutos rojos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crumbles-de-frutos-secos-con-manzana-caramelizada