

Trifle de Manzana por Julius Bienert



Ingredientes

Azúcar moreno: 2 cdas

Canela En Polvo: 1 cdta

Galleta de mantequilla: c/n

Helado de leche merengada: c/n

Mantequilla: 100 Gramos

Canela: 1 Rama

Manzanas Granny Smith: 2 Unidades

Galletas de mantequilla trituradas: 6 Unidades

Mantequilla derretida: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Triturars las galletas y las mezclamos en un bol con la *mantequilla* derretida.
- Colocar sobre una bandeja de horno y hornear durante 8 minutos a 200 °C.
- Reservar nuestro *crumble*.
- Trocear la **manzana** en dados y la caramelizamos en una sartén con la *mantequilla*, el azúcar moreno y la canela.
- Montar el trifle en un vaso de sidra poniendo en la base el *crumble*.
- Colocar encima una bola de helado de leche merengada y una capa de *manzana*.
- Repetimos helado, *crumble*, *manzana*.
- Terminar con una capa de helado y decorar con una galleta entera y un palo de canela.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mi-trifle-de-manzana>