Pie de Mango con Crumble



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Crumble

Azucar: 170 grs
Harina: 180 Gramos
Nueces pecanas: 115 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Manteca: 250 Gramos

Masa

Azucar impalpable: 115 Gramos
Harina: 250 Gramos
Esencia De Vainilla: 2 cditas.
Sal: 1 cdita
Huevo: 1 unidad
Manteca: 115 Gramos

Relleno

Azucar rubia: 60 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cdta
Manteca: 2 cdas
Mango: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- En batidora con lira mezclar *manteca*, azúcar impalpable hasta cremar.
- Agregar *huevo* e integrar.
- Añadir *harina* y dejar que tome la masa

- Envolver en film y llevar a heladera por 30 minutos.
- Fonzar un molde de tarta engrasado con la masa reposada.
- Llevar a horno por 15 minutos a 180° C.

Relleno

- En sartén con *manteca*, derretir y agregar azúcar rubia hasta fundir.
- Añadir los cubos de mango y cocinar por 5 minutos.
- Agregar esencia de vainilla.

Crumble

- En un bowl mezclar *manteca* pomada, azúcar, esencia de vainilla, *harina*, nueces pecanas picadas.

Armado

- Colocar el relleno dentro del molde blanqueado y agregar trozos de **crumble** sin cubrir toda la superficie.
- Cocinar en horno a 180° C por 30 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pie-de-mango-con-crumble