

# Pie de Mango con Crumble

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

### Crumble

**Azúcar:** 170 grs

**Harina:** 180 Gramos

**Nueces pecanas:** 115 Gramos

**Esencia De Vainilla:** 1 cdta

**Manteca:** 250 Gramos

### Masa

**Azúcar impalpable:** 115 Gramos

**Harina:** 250 Gramos

**Esencia De Vainilla:** 2 cditas.

**Sal:** 1 cdita

**Huevo:** 1 unidad

**Manteca:** 115 Gramos

### Relleno

**Azúcar 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>