elGourmet

Semiesfera de manzana

Ingredientes

Para el crumble

Azúcar de coco: 50 grs
Mantequilla: 20 g
Harina gluten free: 50 gr
Almendras en polvo: 50 g

Para el domo de manzana

Grenetina: 2 cdas.
Miel: 3 cdas.
Jugo de manzana cero azúcar: 160 Ml
Mantequilla: 10 grs.
Agua: 1 Chorrito
Canela en rama: 1 Pza
Manzanas: 6 Unidades

Para la decoración

Flores organicas: A gusto
Placa de chocolate de leche sin azúcar: 1 Unidad
Brotes: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En una batidora con pala, acremar la *mantequilla* con la azúcar de coco.
- Incorporar el polvo de almendras y la *harina* gluten free hasta formar moronas.
- Colocarlas en un aro de 18 cm y hornearlas a 180°C de 12 a 15 minutos
- Retirar y reservar.

Para el Domo

- *Pelar* las manzanas y cortar en octavos
- En una olla, saltearlas con la *mantequilla*, el agua, la canela y la miel.

- Cocinar por 20 minutos hasta que el agua se reduzca y las manzanas estén bien cocidas, sin que pierdan su forma
- Dejar enfriar.
- Hidratar la *grenetina* con el *jugo* de **manzana** y fundirla en el microondas por 20 segundos.
- En el molde, verter un poco de la mezcla del *jugo*, acomodar los gajos de forma que no quede ningún espacio y repetir hasta llenarlo por completo.
- Refrigerar por 2 horas
- Desmoldar la media esfera y colocarla encima de la base del *Crumble*.
- Decorar por encima con el *chocolate*, las flores y los brotes orgánicos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/semiesfera-de-manzana