



EL CRUMBLE DE MANZANA Y ARÁNDANOS ROJOS

INGREDIENTES

- 2 manzanas
- 100 gramos de arándanos frescos o congelados
- 75 gramos de harina
- 50 gramos de copos de avena
- 25 gramos de nueces, picado
- 25 gramos de mantequilla fría, en cuadritos pequeños
- 25 gramos de polvo de coco

EXPLICACIÓN

Precalienta el horno a 200° centígrados.

Pela las manzanas y corta las manzanas en cuartos y remueve el corazón. Corta las manzanas en cuadritos y divide las manzanas con los arándano sobre las fuentes de horno.

Mezcla en una bola la harina con copos de avena y nueces. Sirve los cuadritos de mantequilla por la mezcla y restriega todos con las puntas del dedo hasta una masa migada.

Rocía el polvo de coco sobre la masa y mezcla una vez. La mantequilla tiene que mezclar buena.

Rocía la masa sobre la manzana y arándano mezcla. Mete las fuentes del horno en el horno y cuece el crumble en 15 minutos tostados y hecho.

Deja por 5 minutos del horno.

POSTRE

4 PERSONAS

TIEMPO: 45 MINUTOS

MIRA MÁS EN:

LA
COMIDA
Deliciosa

