



Receta *Apple Crumble*

Paso a paso

Pelar las manzanas, descorazonar y partir en trozos grandes. Ponerlas en un cazo con 60 ml. de agua y llevar a ebullición. Reducir el fuego en ese momento al mínimo y tapar el cazo. Cocer unos 15 minutos o hasta que la manzana esté blanda.

Retiramos el cazo del fuego y añadimos las dos cucharadas de panela y removemos.

Precalentamos el horno a 180 grados.

En un bol mezclamos la harina, con la panela y la canela. añadimos la mantequilla y mezclamos con los dedos hasta que esta quede integrada y la masa quede en forma de migas gorditas.

En una fuente de horno vertimos la manzana por toda la base y encima repartimos la masa, cubriendo toda la superficie.

Horneamos unos 25 minutos o hasta que veamos que la superficie queda dorada y crujiente.

Esta delicioso templado y para mi gusto tal cual pero los más golosos lo pueden acompañar con un helado de vainilla o una Crema Inglesa, que le van como anillo al dedo.

Cómo veis es superfácil de hacer y está delicioso, os animáis a hacerlo?

Ingredientes

8 manzanas Reineta (1,5 kg.)

2 cucharadas de panela (puedes sustituir la panela por azúcar moreno o normal)

125 gr. de harina

95 gr. de panela

1 cucharadita de canela molida

100 gr. de mantequilla troceada

de Little Noa

