

**Creador:** Lna85



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- PARA EL RELLENO
- 6 Manzanas
- 90gr de Azucar moreno
- 1 Sobre de azucar vainillado
- 60gr de Mantequilla
- PARA EL CRUMBLE
- 100gr de Azucar moreno
- 100gr de Harina
- 100gr de Mantequilla
- 100gr de Almendra crujiente

**Preparación:**

## Paso 1

Precalentar el horno a 180°C. Poner en un cazo la mantequilla y añadir las manzanas peladas, sin corazón y en trozos, el azúcar moreno y el azúcar vainillado. Mezclar bien y dejar hacerse a fuego medio hasta que la manzana esté tierna y el azúcar se caramelicé. Verter sobre el molde apropiado.

## **Paso 2**

*Para preparar el crumble, mezclar bien todos los ingredientes hasta que quede una masa manejable. Repartir en el molde por encima del relleno y llevar al horno durante 15-20 minutos o hasta que esté dorado.*