

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 8 personas :

- Ingredientes masa (molde 23 cm):
- 10 grs. leche en polvo
- 200 grs. harina
- 40 grs. margarina a temperatura ambiente
- 3 grs. sal
- 16 grs. azúcar de caña
- 18 grs. levadura fresca
- 100 ml. agua templada
- Ingredientes relleno:
- 2-3 manzanas, peladas y a gajos finos
- 5 grs. canela en polvo
- 25 grs. azúcar moreno
- 15 grs. margarina
- Ingredientes crumble:
- 90 grs. margarina a temperatura ambiente
- 4 grs. azúcar vainillada
- 90 grs. azúcar
- 150 grs. harina

## Preparación:

### Paso 1

Primero diluir la levadura de panadero, con un poquito de agua templada. Mezclar la harina, la levadura, el azúcar, la sal, la mantequilla, la leche en polvo y el agua necesaria para que quede una masa homogénea. Formar un círculo de 30 cm. de diámetro y de 4-5 mm de espesor, con un rodillo y forrar el molde

*enmantecado. Desechar la masa que sobre. (Haz galletitas) Pintar la base de la masa con mantequilla (a temperatura ambiente). Pinchar el fondo de la masa con un tenedor varias veces. Añadir los ingredientes como sigue: las manzanas (cubrir bien toda la masa), repartir encima el azúcar moreno mezclado con la canela. Dejar reposar 20 minutos y poner mientras tanto el horno a precalentar a 190 grados. Preparación crumble: Amasar a mano todos los ingredientes hasta que queden grumos. Repartir por encima del relleno. Hornear a 175 grados durante 20-25 minutos.*