Crumble de manzana

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

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 180ºC. 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 caramelice. 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.