



Crujiente de manzana (Apple crumble)

Descripci3n

Crumble viene de un pastel de frutas. Esta receta es originaria de Gran Bretaña, es un plato dulce. La receta se descubri3 durante la 2ª Guerra Mundial. ¿c3mo realizar una tarta normal con la escasez de alimentos que habÃa? De ahÃ naci3 el **crumble** (significa desmoronar), ya que se consigue desmigando harina con mantequilla, az3car y como no, frutas. Y queda crujiente.



Ingredientes: (Para ocho o diez personas).

- * 1300 gr de manzanas. He puesto reineta, pero pueden ser de cualquier variedad.
- * 180 gr de az3car.
- * 150 gr de az3car.
- * 100 gr de mantequilla.
- * 150 gr de harina.
- * 60 ml de agua.
- * Mantequilla para untar el molde.
- * 1 cucharadita de caf3 de canela. Opcional.
- * 1 pizca de sal.

Preparaci3n:

Pelamos, descorazonamos y picamos las manzanas no muy menudas porque se deshacen demasiado en el horno y parecerÃa compota.

Untamos el molde o fuente de horno elegido con mantequilla, repartimos los trozos de manzana, espolvoreamos los 150 gr de az3car sobre las manzanas, la canela y vertemos el agua de manera uniforme.





Precalentamos el horno a 190°C, calor arriba y abajo.

En un bol haremos la masa mezclando el azúcar (los 180 gr) con la mantequilla, añadiremos la harina y la pizca de sal. **Queda una masa arenosa, no unida, como si fueran migas.**



Esparcimos esta masa, **con las manos**, desmenuzÃ¡ndola por encima de las manzanas. Horneamos a 190Â°C, calor arriba y abajo, durante 40 minutos.

Tiene que quedar doradito.



Consejo: Creo que este postre esta mejor templado. **Ojo con el tiempo de horneado, todo depende de la potencia de cada horno.** Así como hay otros postres que se pueden hacer de vÃspera, creo que este, esta mas rico hecho el mismo dÃa de su consumo.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n

marzo 4, 2016

Autor

admin