

# I N G R E D I E N T E S

## APPLE CRUMBLE

### Base

1 taza de avena  
1 taza de harina 0000  
1 taza de azúcar  
1 huevo  
100 gr manteca pomada  
Esencia de vainilla

4 manzanas  
Jugo de 2 limones  
3 cdas de azúcar  
30 gr de manteca

### Crumble

1 taza de harina 0000  
1 taza de avena  
1 taza de azúcar  
1 cda esencia de vainilla  
100 gramos de manteca

# P R O C E D I M I E N T O

1- Armar la masa: en una batidora poner harina+ avena+ azúcar + manteca + huevo+ esencia de vainilla. No amasar, simplemente acomodar sobre un molde enmantecado y enharinado. Y reservar en la heladera.

2- Pelar las manzanas y cortarlas en rodajas finitas (podes rallarla si te gusta). Agregar el jugo de limón (Esto es para que no se oxiden) y agregar las cdas de azúcar.

3- Crumble: Mezclar la harina + azúcar + avena + manteca + esencia de vainilla y con los dedos desintegrar y unir. Queda como si fuera una arena.

4- Armamos todo: Agregamos las manzanas sobre la base, entre medio metemos los pedacitos de manteca.

5- Agregamos el crumble por arriba

6- Llevar a horno a 180 grados hasta que se dore.

Cuando esté frío acompañalo con crema batida y frutos rojos!

#Tip: Yo uno los ingredientes de la base y el crumble todo de una. Me queda un mega curable, del cual divido la mitad y a eso le agrego el huevo. Entonces en un solo paso tenemos hecha la base y la parte de arriba.

