

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

CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS

500 de harina 0000
250 gr de manteca pomada
250gr de azúcar (podes usar la que te guste)
Una cucharadita de extracto de vainilla
1 Pizca de sal
500 gr Frutos Rojos
2 manzanas verdes

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

Para el crumble:

1- Hacer una arena con los dedos integrando: 500 de harina 0000 + 250 gr de manteca pomada + 250gr de azúcar + 1cdita de extracto de vainilla + Pizca de sal. No tiene que formarse una masa, sino una arena.

Para el relleno:

1- En una fuente para horno pongo 500 gr de frutos rojos congelados.

2- Arriba le agrego una capa de manzanas verdes cortadas bien finitas con mandolina o un buen cuchillo.

3- Coronó el relleno con el crumble y lo llevo a un horno medio (180gr) hasta que esté bien dorado. Yo a este lo cociné en un horno a leña a 170 grados lo que logró una costra caramelizada espectacular!!

Servirlo con helado de crema americana y menta fresca picada.

