



Crumble de Manzana

Crumble de Manzana

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

Ingredientes:

3 manzanas, el jugo de 1 limón, 1/2 taza azúcar, canela, 1 taza harina común, 1 taza de azúcar, 2/3 taza de mantequilla, helado de vainilla.

Pasos a seguir:

- 1) Pelar y cortar en láminas las manzanas.
- 2) Rociarlas con un poquito de jugo de limón para que no se oxiden.
- 3) Disponerlas en un molde refractario para horno.
- 4) Espolvorear la 1/2 taza de azúcar y la canela.
- 5) Mezclar en otro bol el azúcar con la mantequilla y la harina hasta que quede como desmigada, de ahí Crumble que significa desmigalar... desmenuzar.
- 6) Cubrir las manzanas con la mezcla y hornear 1 hora a 180°.
- 7) Servir inmediatamente con una bola de helado y espolvorearle canela.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/tartas/crumble-de-manzana-254.php>