



# APPLE CRUMBLE

*Raquel Medina*

## INGREDIENTS

5 manzanas Golden  
125 mantequilla  
125 azúcar moreno  
140 harina floja  
10 canela

0 MINUTES 2 SERVINGS

## TAGS

#apple crumble #apple



1

Preparar los ingredientes y utensilios necesarios



2

Pelar, descorazonar y cortar la manzana a trozos no demasiadl grandes.



3





4

Poner 3/4 partes del azúcar moreno y agregar la canela en polvo, dejar cocinar 30-35 min aprox. Mover de vez en cuando, mantener el control , ya que pueden quemarse fácilmente al principio.



5



6

Mientras se cocina la manzana hacer la massa.mezclamos bien el azúcar, la harina y la mantequilla hasta obtener una consistencia de miga de pan. Precaentar el horno a 200 C°



7

Hacer la base con las manzanas ya cocidas



8

Poner la masa por encima sin presionar y cocinar en el horno a 180 C° 30 - 35 min hasta que se dore



9

Listo ! Presentar con una bola de helado de vainilla con praliné

