

# Crumble crujiente de pera y canela

COOKING  
LOVERS TEKA



## Consejo del chef

Sirve el crumble de pera con el helado que más te guste por encima y a disfrutar.

## Raciones para 1

1  
Pera  
15 g  
Mantequilla

1 cucharadita  
Azúcar moreno

1 cucharadita  
Canela

30 g  
Harina

30 g  
Harina de almendras

30 g  
Avena  
30 g  
Mantequilla

15 g  
Nueces

Sal

- 1 Corta la pera en cuadraditos y colócala en un cuenco o molde apto para el horno.
- 2 Añade a la pera cortada una cucharadita de azúcar moreno, unos cubitos de mantequilla (unos 15g) y una cucharadita de canela.
- 3 Hornea la pera junto con el resto de ingredientes unos 10 minutos 180 grados.
- 4 Mientras se cocina la pera, prepara el crumble crujiente mezclando con las manos la harina con la harina de almendras, la avena, la mantequilla en cubos y fría, las nueces y una pizca de sal. Mezcla bien hasta que todos los elementos estén bien integrados pero sin amasar para que quede en forma de grumos.
- 5 Coloca el crumble sobre la pera y hornear 10 minutos más a 180 grados.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/crumble-crujiente-de-pera-y-canela/>

