

## Raciones para 1

120 g  
harina de trigo  
20 g  
copos de avena  
60 g  
azúcar moreno  
60 g  
mantequilla fría, cortada en dados  
2  
manzanas  
30 g  
mantequilla  
110 g  
arándanos  
15 g  
azúcar  
1 pellizco  
canela molida

- 1 Para hacer la cobertura empieza precalentando el horno a 190°.
- 2 Mezcla la harina, los copos de avena y el azúcar moreno en un recipiente hondo. Añade los dados de mantequilla fría y mezcla usando las yemas de los dedos, frotando con suavidad para no sobrecalentar la mezcla hasta obtener una especie de migas.
- 3 Esparce la mezcla sobre una bandeja de horno y cuece durante 10 minutos o hasta que empiece a tomar color.
- 4 Para la compota de fruta, pela y descorazona las manzanas. Corta por la mitad y cada mitad en láminas.
- 5 Calienta la mantequilla y el azúcar en una sartén amplia a fuego medio y durante unos 3 minutos o hasta que la mezcla comience a dorarse.
- 6 Añade las láminas de manzana y cuece durante 2 minutos. Añade los arándanos y cuece durante 2 minutos más.
- 7 Pasa la mezcla a una fuente apta para horno y esparce la cobertura por encima. Introduce en el horno y cuece durante 15 minutos.
- 8 Sirve el Crumble de Manzana caliente con un poco de crema inglesa por encima.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/crumble-de-manzana-y-arandanos/>

**COOKING**  
**LOVERS** 