Crumble de manzana y arándanos

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 190º.
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/