Crumble de cerezas y amarettis

Dificultad:

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 1hrs. 5min , Número de porciones: **4**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/crumble-de-cerezas-y-amarettis

Preparación

Precalentar el horno a 190°C e introduzca una bandeja de horno al mismo tiempo. Ponga los amaretti en una bolsa, triturelos con un rodillo o utensillo similar, hasta que se reduzca a migas gruesas, y luego ponerlos en un tazón. Para hacer el relleno: derretir los 15 gramos de manteca en una sartén grande (con tapa), añadir las ciruelas preparadas, espolvorear una cucharada de azúcar vainillada, agregar la ralladura de limón y el jugo y llevar la sartén al fuego, cocinar por dos minutos sin tapa y dos minutos más con la tapa puesta. Vierta las ciruelas un plato de pastel de horno y ponga a un lado. Espolvorear con dos cucharadas de amarettis triturados. Hacer el Crumble: poner la harina y el polvo de hornear en el recipiente de una batidora eléctrica, mezclar y, a continuación, agregue los cubitos de manteca fría y batir, no demasiado rápido, con la pala plana hasta obtener una mezcla más bien granulada. Añadir el resto de azúcar vainillada y mezclar con un tenedor, luego vierta el resto de las migas de amaretti y usar un tenedor para mezclar de nuevo. Vierta la mezcla sobre la fruta. Colocar sobre la bandeja para hornear

Ingredientes

- 50 gramo/s Amarettis
- 15 gramo/s Manteca
- 500 gramo/s Ciruela pequeñas sin carozo cortadas en cuartos
- 1 cucharada/s Azúcar vainillada
- 1/2 Limón: ralladura y jugo
- 75 gramo/s Harina
- 1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 50 gramo/s Manteca cortada en cubitos
- 1-1/2 cucharada/s Azúcar vainillada

Categorías

Navidad, Día Especial, Todo el año, Costosa, Frutas, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Familia, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

en el horno y hornear durante unos 30 minutos. dejar reposar durante 10-15 minutos antes de comer, con helado, crema batida o queso mascarpone.