

Crumble de ciruelas y peras



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crumble-de-ciruelas-y-peras>

Preparación

Mezclar en un bol la harina con el azúcar. Procesar la mitad de las avellanas hasta obtener un polvo y picar el resto. Mezclar con la harina los dos tipos de avellanas (picadas y procesadas) Sumar la manteca cortada en trozos y mezclar con la mano, sin amasar. Reservar en la heladera Pelar las peras y ciruelas y cortarlas en trocitos. Distribuir las en cazuelas Desarmar la masa en trocitos y esparcirla sobre la fruta Llevar las cazuelas al horno precalentado y cocinar de 20 a 30 minutos. Servir el crumble caliente o tibio, con crema batida o helado.



Ingredientes

- 120 grs. Manteca
- 50 grs. Harina 0000
- 100 grs. Azúcar rubia
- 4 Peras maduras
- 100 grs. Avellanas
- 12 Ciruelas

Categorías

Navidad, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Postre