

Crumble de frutos rojos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 55min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/crumble-de-frutos-rojos>

Preparación

En una sartén de hierro, apta para horno, llevada al fuego colocar la fruta junto con el brandy, el jengibre y el azúcar negra, remover y dejar reposar durante unos 20 minutos. Remover con paleta de madera para no rallar. Mientras precalentar el horno a 200°C. En un bol, colocar la harina, la manteca y el azúcar rubia y formar un arenado. Echar este arenado sobre las frutas y llevar la sartén de hierro al horno durante 30 minutos, hasta que la parte de arriba esté dorada y el jugo de la fruta vaya saliendo. Dejar enfriar. Servir templado o frío. Disfrute! P/D: si no tiene una sartén de hierro, prepare la fruta en una sartén común y luego traspasarla a una fuente apta para horno, puede ser enlozada o de vidrio, y luego coloque el arenado por encima y llevar al horno. Fuente: <http://www.cocinandoconmicarmela.com/>



Ingredientes

- 150 gramo/s Cerezas deshuesadas
- 2 rama/s Grosella (pueden ser frambuesas)
- 100 gramo/s Frutillas
- 50 cc. Brandy
- 1 poco Jengibre molido
- 100 gramo/s Azúcar negra
- 150 gramo/s Harina
- 100 gramo/s Manteca a temperatura ambiente
- 100 gramo/s Azúcar

Categorías

Un día normal, Día Especial, Económico, Frutas, Rápida, Una cocinera experta, Visitas, Postre