

Crumble de moras



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

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

Preparación

Precaliente el horno a 180°C. En un bol, mezclar las moras con el azúcar y la harina. Preparar vasijas para horno y llenarlas con moras. En un tazón, mezcle la harina, la avena, el azúcar negro y la sal. Mezcle los ingredientes y combine la manteca con un tenedor hasta que se asemeja a una arena húmeda. Espolvorear el arenado sobre las moras y poner en el horno durante 30 minutos. Deje enfriar por 5 minutos y servir.

Ingredientes

- Para el relleno: 4 taza/s Moras
- 1/4 taza/s Azúcar
- 1 cucharada/s Harina
- Para la cobertura: 1/2 taza/s Harina
- 3/4 taza/s Avena
- 3/4 taza/s Azúcar negra
- 1/3 taza/s Manteca
- 1 cantidad mínima Sal

Categorías

Un día normal, Día Especial, Americana, Frutas, Comida para todos los días, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

