Mini crumble de manzanas

Dificultad:

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 50min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/mini-crumble-de-manzanas

Preparación

Precalentar el horno a 170°C. Pelar, cortar y trocear las manzanas en cuadrados. Combinar las manzanas con la ralladura de naranja, el jugo, el ron, el azúcar y las especias. Mezclar hasta que todos los ingredientes estén bien unidos. Verter la mezcla de manzana en vasos tipo shots. Luego, en un tazón pequeño, combinar la harina, el azúcar, las especias, la sal, la harina de avena, almendras y la manteca fría. Usando un tenedor o batidora de repostería, unir la manteca con los ingredientes secos hasta que la mezcla parezca un arenado. Colocar esta mezcla de secos arriba de las manzanas colocadas en los shots, presionando hacia abajo. Colocar los vasos en una bandeja para hornear forrada con papel manteca. Hornearlos durante unos 20-25 minutos hasta que la parte superior esté de color marrón y las manzanas burbujeante, girando la fuente en la mitad de la cocción. Retirar del horno y dejar enfriar. Evitar los cambios bruscos de temperatura ya que los vasos pueden romperse. Servir caliente con un poco de crema batida arriba y unas cascaritas de limón.

Ingredientes

- 3-4 Manzanas
- 1 cucharadita/s Cáscara de naranja
- 1 cucharada/s Jugo de Naranja recién exprimido
- 15 cc. Rhum - Ron
- 60 grs. Azúcar
- 1 cucharadita/s Canela
- 1/2 cucharadita/s Nuez Moscada
- 1 poco Cáscara de limón para decorar
- 120 grs. Harina
- 3 cucharada/s Azúcar
- 3 cucharada/s Azúcar negra
- 1/2 cucharadita/s Canela
- 1/4 cucharadita/s Nuez Moscada
- 1 cantidad mínima Sal
- 60 grs. Harina de avena
- 1 cucharada/s Copos de Almendras (opcional)
- 60 grs. Manteca
- 1 poco Crema de leche batida para decorar

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Costosa, Frutas, Lácteos y huevos, Exótica, Rápida, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Postre, Snacks