

# Postre de manzana y caramelo



**Dificultad:** 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 0min , Número de porciones: **2**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/postre-de-manzana-y-caramelo>

## Preparación

Coloque las rodajas de manzana en dos, moldes engrasados pequeños. Cobre con el caramelo sobre las manzanas. En un tazón, mezcle la harina y el azúcar negra, agregar la manteca y formar una arenado. Espolvorear por encima de las rodajas de manzana y el caramelo. Agregar la avena y la canela. Hornee, sin tapar, a 175°C durante 35-40 minutos o hasta que estén tiernos. Servir con crema o helado si se desea.

## Ingredientes

- ✓ 2 Manzanas peladas y cortadas en rodajas
- ✓ 2 cucharada/s Harina
- ✓ 4 cucharada/s Azúcar negra
- ✓ 2 cucharada/s Manteca
- ✓ 4 cucharada/s Avena
- ✓ 1/4 cucharadita/s Canela
- ✓ 1-2 cucharada/s Caramelo líquido
- ✓ 1 poco Crema de leche (o helado)

## Categorías

Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Visitas, Postre, Dulces

