

Apple Crumble

Posted on May 01, 2013 by [hiulitscuisine](#)

Ingredientes:

(para 8-10 personas)

- 5 manzanas
- 200 g harina
- 100 g margarina
- 100 g azúcar
- 1 cucharada de jugo limón
- 1 cucharadita de canela

Tiempo de preparación:

- 1h

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180 °C.
2. Pelar las manzanas y cortar en dados.
3. Poner las manzanas en una olla, añadir 50 g de azúcar, el zumo de limón, la canela y mezclar.
4. Cocinar las manzanas a fuego medio durante unos 15 min (*con la olla tapada*) o hasta que estén bien tiernas. Remover constantemente (*sobre todo al principio*) para que no se quemen las manzanas.
5. Mientras se cocinan las manzanas, poner la harina en un bol grande, añadir los otros 50 g de azúcar, la margarina y mezclar.
6. Ir formando el crumble con las manos. Mezclar con los dedos, sin amasar, para que coja textura como de galleta triturada.
7. Una vez que las manzanas estén cocinadas, poner en una fuente y esparcir el crumble por encima.
8. Poner en el horno entre 25-35 min (*depende mucho del horno*) hasta que el crumble esté tostado.
9. Dejar enfriar y servir.

[Apple Crumble](#) de [hiulit's cuisine](#) en [Vimeo](#).

Posted in: [Cocina Americana](#), [Desayunos](#), [Meriendas](#), [Postres](#), [Recetas](#), [Videos](#) | Tagged: [Azúcar](#), [Canela](#), [Harina De Trigo](#), [Jugo De Limón](#), [Manzana](#) | With 1 comments