

Apple Crumble

Posted on May 01, 2013 by hiulitscuisine

Ingredients:

(per a 8-10 persones)

- 5 pomes
- 200 g farina
- 100 g margarina
- 100 g sucre
- 1 cullerada de suc llimona
- 1 culleradeta de canyella

Temps de preparació:

- 1h

Preparació:

1. Preescalfar el forn a 180 °C.
2. Pelar les pomes i tallar a daus.
3. Posar les pomes en una olla, afegir 50 g de sucre, el suc de llimona, la canyella i barrejar.
4. Cuinar les pomes a foc mitjà durant uns 15 min (*amb l'olla tapada*) o fins que estiguin ben tendres. Remenar constantment (*sobretot al principi*) perquè no es cremin les pomes.
5. Mentre es cuinen les pomes, posar la farina en un bol gran, afegir els altres 50 g de sucre, la margarina i barrejar.
6. Anar formant el crumble amb les mans. Barrejar amb els dits, sense amassar, perquè agafi textura com de galeta triturada.
7. Un cop que les pomes estiguin cuinades, posar en una font i escampar el crumble per damunt.
8. Posar al forn entre 25-35 min (*depèn molt del forn*) fins que el crumble estigui torrat.
9. Deixar refredar i servir.

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

Posted in: Berenars, Cuina Americana, Esmorzars, Postres, Receptes, Vídeos | Tagged: Canyella, Farina De Blat, Margarina, Poma, Suc De Llimona, Sucre | With 3 comments