

Crumble de almendras con manzana

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 20 '
- 6

Modo express

1. Prepare el Mixer con la cuchilla plástica para amasar y coloque la tapa.
2. Prepare la masa del crumble introduciendo todos los ingredientes en el Mixer y encienda a velocidad media hasta que se haya mezclado todo de forma

homogénea.

3. Unte el fondo de la cubeta de su Chef Plus Induction Pro con la mantequilla.
4. Pele las manzanas y córtelas en gajos, colóquelas distribuidas en la cubeta, y si lo desea, eche el azúcar y la canela.
5. Cubra las manzanas con el crumble, desmigándolo con los dedos sin presionarlo.
6. Cierre la tapa y programe el menú a Horno 20 minutos a 162 °C.

EL TOQUE FINAL

Los frutos rojos combinan muy bien con este postre