

# Crumble con frutos rojos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 60 '
- 0 '
- 6



Comentario nutricional

Podemos sustituir los frutos rojos frescos por frutos rojos congelados. Se deben usar directamente, sin descongelar.

## Modo express

1. Introduzca las almendras en el molinillo y muele hasta convertirlas en harina. Reserve aparte.

2. Coloque en la máquina el bol con la cuchilla plástica. Vierta la harina de almendra, el azúcar (80 g), la harina de trigo, la canela, los copos de avena y la mantequilla derretida. Accione el botón a velocidad 1 durante un par de minutos para que la masa quede homogénea.

3. Coloque los frutos rojos y el azúcar (120 g) en el molde redondo (de 24 cm de diámetro) y remueva para que se mezclen. Rompa la masa de crumble sobre los frutos, cubriéndolos por completo con una capa fina.

4. Precaliente el horno a 190°.

5. Introduzca la bandeja en el horno y cocine hasta que la superficie del crumble esté bien dorada.

6. Deje enfriar un poco antes de servir.

**Accesorios:** Molinillo / Cuchilla plástica

**Se necesita:** Molde redondo (24 cm de diámetro)