

Crumble de ciruelas y arándanos

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 22 '
- 6
- 
- 
- 



Comentario nutricional

La ciruela debe su color morado a los antocianos que proporcionan al fruto propiedades antioxidantes y antisépticas.

Modo express

1. Lave y seque las ciruelas; córtelas en cuartos. Limpie con cuidado los arándanos y las moras con un paño. Ralle un limón, pero sin llegar a la parte blanca; exprima los dos limones.
2. En un bol, mezcle los frutos con el azúcar glas, la canela, la mitad de la ralladura de limón y el zumo de los 2 limones.

3. Ponga un papel de horno en el fondo de la Chef Plus Induction y vierta el preparado dentro.
4. En un bol aparte, mezcle la harina, la mantequilla, el azúcar y la yema. Remueva con los dedos para obtener una consistencia grumosa y cubra la fruta de la cubeta con esta masa. Presione un poco para que la fruta se integre bien en la masa.
5. Cierre la tapa y programe el menú Horno a 180º durante 22 minutos.
6. Para desmoldar, deje enfriar un poco, coloque un plato sobre la cubeta y dele la vuelta como si fuera una tortilla de patatas.
7. Sirva el crumble tibio o frío, con nata montada o helado de vainilla.

Nota: Puede acompañar con nata montada o helado de vainilla.