

# CRUMBLE DE MANZANA CON EL CRUJIENTE



## INGREDIENTES

### Para la base del crumble:

- 4 manzanas (tipo Golden)
- 5 g. de harina fina de maíz o almidón de maíz
- 5 g. de canela molida
- 1 rama de canela
- 1 estrella de anís (anís estrellado)
- 15 ml. de agua
- 15 ml. de vino blanco
- 30 g. de azúcar

### Para el crumble:

- 100 g. de harina de todo uso (puede ser sin gluten)

- 65 g. de mantequilla
- 60 g. de azúcar
- 15 g. de copos de avena

## **PREPARACIÓN**

### **Para la cobertura o crumble**

1. En un recipiente hondo mezclamos la harina con el azúcar y los copos de avena. Añadimos la mantequilla, cortada en cubos y muy (pero que muy) fría. Podemos trocearla y meterla en el congelador unos minutos antes de añadir al resto de ingredientes. De esta forma nos aseguramos que está bien fría y firme.
2. Pellizcamos la mantequilla al tiempo que la integramos al resto de ingredientes. Mezclamos con las yemas de los dedos hasta obtener una especie de migas, procurando no calentar la mezcla.
3. Extendemos sobre una bandeja de horno, cubierta con papel vegetal.
4. Introducimos la bandeja en el horno, precalentado con calor arriba y abajo a 190°C, y cocemos durante 10 minutos o hasta que esté crujiente, removiendo a media cocción para que se dore de igual forma por todos lados. Mientras la cobertura está en el horno preparamos la base de manzana.

### **Para la base de manzana**

1. Pelamos las manzanas, retiramos las semillas y troceamos en piezas regulares, como de 1.5 cm de tamaño. Introducimos los trozos de manzana en una cacerola y los regamos con el vino blanco y el agua.
2. Añadimos la harina fina de maíz, el azúcar, la canela molida, la rama de canela y la estrella de anís.
3. Cocemos a fuego suave durante 5 minutos aproximadamente. No hay que reblandecer la manzana en exceso, hay que tener en cuenta que luego va a pasar por una segunda cocción en el horno. Transcurrido este tiempo, retiramos la manzana del fuego y desechamos la rama de canela y la estrella de anís.

## **Horneado del crumble de manzana**

1. Colocamos la manzana cocida en la base de un recipiente hondo y apto para horno. Repartimos la cobertura sobre la manzana, procurando que quede con un grosor homogéneo.
2. Introducimos el recipiente en el horno de nuevo y cocemos a 190°C, con calor arriba y abajo, durante 10-12 minutos más o hasta que la cobertura esté dorada.
3. Retiramos el crumble de manzana del horno y dejamos reposar unos minutos antes de servir. Está delicioso en caliente y acompañado de una bolita de helado de vainilla o un chorrete de crema inglesa, pero nada nos impide disfrutarlo frío.