

CRUMBLE DE MANZANA



INGREDIENTES

COMPOTA DE MANZANA

8 manzanas reineta
100 g mantequilla
1 vaina de vainilla
100 g azúcar

MASA

150 g harina
100 g mantequilla muy fría
100 g azúcar
Una pizca de vainilla

MODO DE HACERLO

COMPOTA DE MANZANA

Pelar las manzanas y trocear eliminando el corazón. En una cazuela a fuego lento, cocer las manzanas con mantequilla, azúcar y vainilla. Dejar hasta que estén tiernas. Colocar en el fondo de un molde refractario y dejar enfriar.

MASA

Mezclar la harina, la mantequilla en trocitos, el azúcar y la vainilla, hasta que comience a hacerse migas. Dejar reposar al frío 30 minutos. Espolvorear la masa sobre las manzanas. Hornear a 180° 35 minutos, hasta que se forme una costra dorada y crujiente.

VARIANTES

La compota se puede aromatizar con naranja, limón, canela, ...

Se puede hacer con cualquier compota o fruta en almíbar rehogada con mantequilla. Las fresas, frambuesas o moras frescas se ponen crudas.

Acompañar con nata líquida, doble crema, biscuit glâce, helado, etc

CONSERVACION

Masa: 3 días en nevera ó 3 meses en congelador.

Compota: 6 días en nevera ó 2 meses en congelador.

Si se deja el plato montado antes de hornear, hay que mantenerlo muy frío para evitar que la mantequilla se caliente. Una vez horneada se mantiene varios días en la nevera aunque es conveniente calentar en el horno antes de tomar.