

Crujiente de arándanos

INGREDIENTES

● ARÁNDANOS	900GR
● ESENCIA DE VAINILLA	1CF
● ZUMO DE LIMÓN	1C
● HARINA DE ALMENDRAS	3C
● COPOS DE AVENA	90GR
● HARINA DE ALMENDRAS	30GR
● PASTA DE DÁTIL	3C
● MANTEQUILLA	90GR

PREPARACIÓN

- EN PRIMER LUGAR, PRECALIENTA EL HORNO A 180°C Y ROCÍA UNA BANDEJA PARA HORNEAR CUADRADA CON SPRAY ANTIADHERENTE.
- A CONTINUACIÓN, COLOCA TODOS LOS INGREDIENTES DEL RELLENO EN UN BOL GRANDE (ARÁNDANOS, ESENCIA DE VAINILLA, ZUMO DE LIMÓN Y LAS CUCHARADAS DE HARINA DE ALMENDRAS) Y MÉZCLALOS PARA COMBINARLOS. PÁSALOS A LA FUENTE DE HORNO Y DÉJALOS APARTE.
- EN UN BOL MEDIANO, PREPARA EL CRUMBLE. COMBINA TODOS LOS INGREDIENTES CON UNA CUCHARA DE MADERA Y USA LAS MANOS SI ES NECESARIO. ASEGÚRESE DE QUE LA MANTEQUILLA ESTÁ ABLANDADA PARA PODER CREAR UNA DELICIOSA COBERTURA DE CRUMBLE.
- COLOQUE LA COBERTURA DE CRUMBLE ENCIMA DE LOS ARÁNDANOS, ASEGURÁNDOSE DE QUE ESTÁ UNIFORMEMENTE REPARTIDA.
- COLOCA EL CRUMBLE EN EL HORNO Y HORNEÁLO A 180°C DURANTE 30 MINUTOS. SACAR DEL HORNO Y CUBRIR CON PAPEL DE ALUMINIO. LUEGO, COLÓCALO NUEVAMENTE EN EL HORNO Y CONTINUA HORNEANDO DURANTE 15 MINUTOS MÁS.
- DEJA ENFRIAR DURANTE 10 MINUTOS ANTES DE SERVIR. PUEDES PROBARLO ACOMPAÑADO DE YOGUR, KEFIR O QUESO BATIDO