RECETAS

Crumble de mazana con Nutella®

Fácil | 8 Porciones | 45 Minutos

INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

Para la base:

180g Harina

120g Manteca

120g Azúcar

Para el relleno

1kg Manzanas

70g Azúcar

20g Manteca

Para acompañar

120g Nutella® (15g/porción)

Para preparar esta deliciosa receta, ¡20g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO

1 Para la base del crumble de manzana con Nutella®: mezclar la manteca con el azúcar y luego agregar la harina. Dejar reposar. Mientras tanto, pelar las manzanas y cortarlas en cubos, luego cocinalarlas con el azúcar y la manteca.

2 Poner las manzanas en moldes individuales. Cubrilas con la mezcla que preparaste, creando una costra de pequeñas bolitas de mezcla. Hornear en un horno precalentado a 185°C por 20 minutos.

3 Finalmente, decorar los moldes individuales con Nutella®

Rendite ante este dulce, crujiente deleite. Compartí la receta con el hashtag #recetanutella

Un clásico Inglés con un toque Italiano. Prepara este crumble de manzana con Nutella® y compartilo con tus amigos.