

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 cocinalas 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 compártelo con tus amigos.