

# Crumble de manzana con NUTELLA®



## INGREDIENTES para 8 raciones



DIFI



POR



INGR



MIN



### Para la masa

- ✔ 180 g de harina
- ✔ 120 g de mantequilla pomada
- ✔ 120 g de azúcar

### Para el relleno

- ✔ 1 kg de manzanas
- ✔ 70 g de azúcar
- ✔ 20 g de mantequilla pomada
- ✔ Para acompañar
- ✔ 120 g de Nutella® (15 g/ración)



## PASO 1

Para la base: mezcla la mantequilla junto con el azúcar y, a continuación, incorpora la harina. Reserva. Entretanto, pela las manzanas, córtalas a dados y cocínalas junto con el azúcar y la mantequilla.



## PASO 2

Coloca las manzanas en platitos cocotte individuales. Cúbrelos por encima con la mezcla para crumble que has preparado antes. Hornea a 180 °C durante 20 minutos con el horno previamente calentado.



## PASO 3

Decora los platitos cocotte individuales con Nutella®.