

RECETA

# Crumble de manzana con Nutella®

Fácil

8 Porciones

45 min



## INGREDIENTES

**PARA 8 PORCIONES****Para la base**

180 g de harina común

120 g de mantequilla

120 g de azúcar

**Para el relleno**

1 kg de manzanas

70 g de azúcar

20 g de mantequilla

**Para acompañar**

120 g de Nutella® (15 g/porción)



En esta deliciosa receta,  
15 g de Nutella® por  
persona son suficientes  
para disfrutar de todo su  
sabor.

## ELABORACIÓN

**1**

Para la base del **crumble de manzana con Nutella®**: mezcla la mantequilla con el azúcar y luego añade la harina. Deja que repose. Mientras tanto, pela las manzanas y córtalas en cuadritos, luego cuécelas con el azúcar y la mantequilla.

**2**

Pon las manzanas en tartaletas individuales de tamaño adecuado. Cúbrelas con la mezcla que has preparado, desmenuzándola. Hornea en un horno precalentado a 180 °C durante 20 minutos.



3

Por último, decora los moldes individuales con Nutella®.

**¡Ríndete a esta dulce y crujiente delicia!  
Comparte la receta con el hashtag  
#recetadenutella**

Un clásico inglés con un toque italiano. Prepara esta receta de **crumble de manzana** con **Nutella®** y sírvela a tus amigos.