

RECETA

# Crocante de mazana con Nutella®

Fácil

8 Porciones

45 min



## INGREDIENTES

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

180g Harina

120g Mantequilla

120g Azúcar

**Para el relleno**

1kg Manzanas

70g Azúcar

20g Mantequilla

**Para acompañar**

120g Nutella® (15g/porción)



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

## PROCEDIMIENTO

**1**

Para la base del crocante de manzana con Nutella®: mezcla la mantequilla con el azúcar y luego agrega la harina. Déjalo reposar. Mientras tanto, pela las manzanas y córtalas en cubos, luego cocínalas con el azúcar y la mantequilla.

**2**

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

**3**

Finalmente, decora los moldes individuales con Nutella®

**Ríndete ante este dulce, crujiente deleite.  
Comparte la receta con el hashtag  
#recetanutella**

Un clásico Inglés con un toque Italiano. Prepara este crocante de manzana con Nutella® y sírvelo a tus amigos.