

RECIPe

Crumble de manzana con Nutella®

Easy

8 Portions

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.