



PASTEL DE MANZANA CON CRUMBLE DE NUEZ

Ingredientes:

Pastel de de manzana con crumble de nuez

3 huevos

170 g de azúcar

150 g de mantequilla fundida

150 g de crema ácida

1 cucharadita de canela en polvo

1 cucharadita de polvo para hornear

1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

1 taza de harina de trigo previamente cernida

5-6 manzanas chicas cortadas en rebanadas delgadas

2 cucharadas de azúcar glass

2 cucharaditas de canela en polvo

Para el crumble de nuez

60 g de mantequilla fundida

50 g de harina de trigo

50 g de nuez molida

2 cucharadas de azúcar

Procedimiento:

Horno Precalentado a 200C

Mezcla en un recipiente los huevos con el azúcar, la mantequilla fundida, la crema ácida. Integra perfectamente. Agrega previamente cernida la canela, el polvo para hornear, el bicarbonato y la harina de trigo. Mezcla hasta integrar por completo. Vierte sobre un refractario ó molde para horno previamente cubierto con papel encerado. Reserva.

Mezcla las manzanas con la canela y el azúcar glass. Decora con éstas la mezcla que vertiste en el molde. Por último cubre con el crumble.

Para el crumble mezcla la mantequilla, con la harina de trigo, la nuez molida y el azúcar. Debe de quedar una textura arenosa.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Consejo: Si no tienes nueces, puedes agregar cacahuete ó almendras molidas.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	50 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8-10