

# Apple crumble con salsa de caramelo



## Ingredientes:

### Elaboración

100 gr	Azúcar moreno
Canela molida	
175 gr	Harina repostería
100 gr	Mantequilla
700 gr	Manzanas golden, reinetas

### Salsa

150 gr	Azúcar moreno
80 gr	Mantequilla
300 ml	Nata

## Elaboración:

Manzanas peladas y en trozos ponerlas en molde Pirex o cerámica redondo. + mantequilla en trocitos + azúcar + canela.

Al microondas al máx 3 min.

En bol: mantequilla en trocitos + harina + azúcar morena + canela.

Mezclar aplastando con cuchara y al final pellizcando con la punta de los dedos la masa arenosa.

Ponerla por encima de la manzana. Meter al micro al máx, 2 min.

Luego gratinar.

## SALSA:

Mantequilla + azúcar morena. Micro 5 min caramelo.

+ la nata líquida. ¡Cuidado, que salta!

Remover. Si queda caramelo solidificado, meter 1 min. al microondas.

Servir muy caliente con la salsa muy fría.

Se puede tener todo hecho y al último momento gratinar.

A mí me gusta más, frío, con la salsa caliente.