

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.