

Streusels (Copa manzanas)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

80 gr Almendras — en polvo

80 gr Avellanas — en polvo

100 gr Azúcar — demerara

100 gr Mantequilla

100 gr Harina repostería

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en ese orden y reservar una hora en frío. Pasar por un rallador grueso o maquina de moler carne y colocar en un molde sin apretar. Cocer en horno a 160°C