

Apple crumble con salsa de caramelo

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.