



CRUMBLE DE MANZANA MORAS

Ingredientes:

- 75 gr de harina
- 30 gr de nueces
- 125 gr de azúcar moreno
- 25 gr de azúcar blanco
- 100 gr de mantequilla fría
- 3 manzanas
- 50 gr de moras
- 1 limón
- 2 cucharaditas de EldurApi Injection mix dessert
- 1 cucharada de aceite de girasol
- helado de vainilla

Necesita:

- pro set
- 2 cuencos
- tabla de cortar de madera
- rallador

Encender una pequeña cantidad de carbón vegetal y calentar el YAKINIKU® a una temperatura de 150 °C. Una vez alcanzada la temperatura, coloque el pro set en el Kamado. A continuación, coloque escudo térmico debajo y coloque la rejilla de media luna en el nivel más alto del elevador de varios niveles. Ahora deje que el Kamado se caliente a 200 °C.

Mezclar la harina, el azúcar moreno y la mantequilla en un bol hasta formar una masa desmenuzable. A continuación, pela las manzanas y córtalas en dados pequeños. Colocar los cubos de manzana en un nuevo bol junto con el azúcar blanco. Rallar el limón sobre el bol y añadir el zumo de medio limón aproximadamente. Cortar las moras por la mitad y añadir la dessert mix, mezclar bien.

Ahora engrasa una sartén de hierro fundido con aceite de girasol y añade el relleno y el crumble a la sartén. Hornear durante unos 30 minutos hasta que la parte superior esté dorada y crujiente. Los frutos secos son un buen complemento para esta receta

sartén de hierro fundido

Kamado set up:
calor indirecto

y pueden añadirse opcionalmente en los últimos 5 minutos de cocción. Servir con helado de vainilla para un acabado perfecto.