

Crumble crujiente de pera y canela

COOKING
LOVERS TEBA



Consejo del chef

Sirve el crumble de pera con el helado que más te guste por encima y a disfrutar.

Raciones para 1

1
Pera
15 g
Mantequilla
1 cucharadita
Azúcar moreno
1 cucharadita
Canela
30 g
Harina
30 g
Harina de almendras
30 g
Avena
30 g
Mantequilla
15 g
Nueces

Sal

- 1 Corta la pera en cuadraditos y colócala en un cuenco o molde apto para el horno.
- 2 Añade a la pera cortada una cucharadita de azúcar moreno, unos cubitos de mantequilla (unos 15g) y una cucharadita de canela.
- 3 Hornea la pera junto con el resto de ingredientes unos 10 minutos 180 grados.
- 4 Mientras se cocina la pera, prepara el crumble crujiente mezclando con las manos la harina con la harina de almendras, la avena, la mantequilla en cubos y fría, las nueces y una pizca de sal. Mezcla bien hasta que todos los elementos estén bien integrados pero sin amasar para que quede en forma de grumos.
- 5 Coloca el crumble sobre la pera y hornear 10 minutos más a 180 grados.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/crumble-crujiente-de-pera-y-canela/>

