

## **CRUMBLE DE MANZANA**

### **INGREDIENTES**

300 gr de harina  
175 gr de azúcar  
200 gr de mantequilla sin sal  
Nueces y almendras trituradas  
100 gr de copos de avena (no instantánea)

### **RELLENO**

450 gr de manzanas en cuadros  
50 gr de azúcar moreno  
El zumo de 1 naranja  
1 Cda de Pasas (opcional)  
Canela al gusto

### **PREPARACION**

Precalentamos el horno a 190°C.  
Mezclamos la harina con el azúcar, y luego añadimos la mantequilla, mezclando bien los ingredientes hasta obtener migas.  
Agregamos la avena, las nueces y almendras trituradas y reservamos.  
Aparte mezclamos todos los ingredientes del relleno y lo colocamos en un molde engrasado con un poco de mantequilla.  
Sobre el relleno vertemos la mezcla de harina y horneamos de 40 a 45 min.  
Retiramos del horno cuando la cubierta esté dorada y el relleno burbujee.

### **SUGERENCIA**

Se puede sustituir la manzana por peras, plátano o la fruta de su preferencia.