# CRUMBLE DE MANZANA CON NUECES

| Personas | Tiempo de preparación | Tiempo de elaboración |
|---|---|---|
| 8-10 | 5-10 minutos | 30-40 minutos |

## ELABORACIÓN

Precalentar el horno a 180C.

En una sartén calienta las manzanas con el azúcar, cocina durante 5-6 minutos moviéndolo de vez en cuando. Añade las pasas y muévelo otra vez. Pon las manzanas en una bandeja para hornear.

Añade la harina y el azúcar al bol del procesador de alimentos, añade la mantequilla cortada a dados y bátelo hasta que se formeuna masa.

Esparce la mezcla por encima de las manzanas.

Bate las nueces y espolvorealas por encima de la masa.

## INGREDIENTES

170 g de harina común

100 gramos de azúcar moreno

110 gramos de mantequilla

6 manzanas medianas (Bramley) peladas y trozeadas

2 cucharaditas de azúcar glas

100 gramos de pasas

150 gramos de frutos secos variados (cacahuetes, almendras, nueces y avellanas)