



Crujiente de manzana

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocimiento: 1 hora aproximadamente

Tiempo total: 1 hora 20 minutos

Porciones: 10 personas

Después de muchas veces intentar dar con la receta adecuada creo que esta es la ganadora. Es uno de mis postres favoritos y lo que me gusta mucho es que queda crujiente, sobre todo cuando recién hecho. La cantidad de azúcar del relleno la pueden ajustar a su gusto y también depende del tipo de manzana que usen. La única que no les recomiendo usar es la «Red Delicious». Si usan la «Granny Smith» hay que subir la cantidad de azúcar, la «Golden» me encanta y tiende a quedar muy dulce y suave. Mi favorita es la «Gala».

No vayan a omitir el paso de tostar la avena, es clave para lograr la textura crujiente que buscamos además que sabe completamente diferente, como a nuez, bien vale la pena este pasito extra.

Los sabores en esta receta son muy simples, se puede agregar nuez moscada y clavo de olor para dar un toque y si le ponen un poquitito de all spice, lo llevan a otro nivel (muy poquito).

Pueden mantener el postre bien tapado a temperatura ambiente por hasta dos días, después les recomiendo llevarlo al refrigerador en un recipiente hermético. Siempre se puede recalentar en el micro y servir con una bola de helado de vainilla.

Estas cantidades son para un refractario rectangular mediano a grande.

Ingredientes relleno:

- 10 Manzanas golden medianas.
- 2 Cucharadas de jugo de limón.
- $\frac{3}{4}$ Taza de azúcar blanca (o probar y al gusto).
- 3 Cucharadas de harina de trigo blanca.
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de canela molida.

Ingredientes topping:

- 1 $\frac{3}{4}$ Tazas de harina de trigo blanca.
- $\frac{1}{2}$ Taza de azúcar morena oscura (bien apretada).
- $\frac{1}{4}$ Taza de azúcar blanca.
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal.



Crujiente de manzana

- 1 Taza (227 gramos) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente.
- 1 Taza de avena natural.
- ½ Taza de nuez picada.
- ½ Taza de almendra fileteada.

Procedimiento:

1. Tostar las hojuelas de avena en un sartén a fuego bajo, cuidando que no se vayan a quemar. Sacar del fuego y reservar.
2. Pelar las manzanas, quitarles el centro y rebanarlas como de ¼ de pulgada de grueso o al gusto. Se dejan como rebanadas. También se pueden rebanar en ½ pulgada de grueso y luego hacer cubos medianos.
3. En un recipiente se ponen las manzanas y se revuelven junto con todos los ingredientes del relleno.
4. Se engrasa con un poco de mantequilla un molde refractario y ahí se vacían las manzanas ya preparadas.
5. Todos los ingredientes del “topping” se integran en otro recipiente, hasta que la mantequilla humedezca toda la mezcla y esta cambie de color y se note una textura húmeda y granulosa (como en pedacitos del tamaño de un chícharo). Esto se puede hacer con la mano, con un cortador de masa o la forma más sencilla, en la batidora.
6. Se vacía el topping sobre las manzanas y se empareja.
7. Hornear a 200°C o hasta que se vea dorado y la manzana burbujeante.
8. Es delicioso si se sirve tibio y puede acompañarse de helado de vainilla.

¡BUEN PROVECHO!