



CRUMBLE DE FRESA

Rodrigo Peña

- 1 1/2 Taza de harina
 1 cda. de polvo para hornear
 1 cda. de azúcar blanca
 1 cda. de azúcar morena
 1/2 taza de mantequilla derretida

- 1 Taza de fresas troceadas
 1 Lado Jugo
 1/2 Taza de azúcar
 1 cda. de fécula de maíz
 1/2 taza de sal

POSTRE

MARTHA'S & AMIGOS

Precalentar el horno a 190°C. Para preparar el crumble, en un bowl pon la harina, el polvo para hornear, el azúcar blanca y morena, la ralladura de limón y al final incorporar la mantequilla derretida. Mezclar hasta que se formen grumos. Refrigerar mientras se prepara el relleno.

Mezclar las fresas troceadas, con el jugo de limón, el azúcar, la fécula de maíz y la pizca de sal. Hornear la mezcla de fresas en un refractario para hornear y cubrir uniformemente con el crumble. Colocar el refractario en una charola de horno cubierta con papel aluminio y hornear de 40-50 min., hasta que el crumble este dorado y la fresa comience a burbujear.



amarogallery