

POSTRES

CROCANTE DE MANZANA CARAMELIZADAS Y BOURBON CON SALSA DE TOFFE AL BOURBON



Ingredientes:

- 8 manzanas
- 2 ½ taza de azúcar
- 120ml de borbón
- 1 cucharada de canela
- 200gr de mantequilla
- 1/2 taza de avena
- 1/2 taza de harina
- 200gr de crema
- Moras o berries para decorar

Preparación

- Pelar y picar 8 manzanas. Reservar en agua para que no se oxide. En una sartén grande poner 1 taza de azúcar a fuego medio alto y hacer un caramelo.
- Cuando tome color agregue las manzanas + 1/4 de taza de Borbón + 1 cucharada de canela + 1 cucharada de mantequilla. Cocinar a fuego medio hasta que el líquido se haya evaporado casi en su totalidad. Poner en una fuente que pueda ir al horno.
- En la procesadora ponga 1/2 taza de azúcar + 1/2 taza de avena + 1/2 taza de harina + 100 g de mantequilla fría en cubos. Procesar y hacer un llenado. También lo puedes hacer con la mano si quieres.



- Poner el Arenado sobre las manzanas y llevar al horno, con el calor por arriba, a 230° hasta que se dore.
- **TOFFE:** En una sartén poner 1 taza de azúcar y a fuego medio alto hacer un caramelo tratando de no tocarlo mientras se haga. Agregar 200 g de crema previamente hervida + 50 g de mantequilla + 1/3 de taza de Bourbon. Cocinar hasta que la mezcla esté suave y sin trozos de azúcar cuando se pone la crema se carameliza el azúcar, pero se vuelve a diluir.
- Servir el postre tibio con Moras o los berries, y bañar con la salsa de toffe al bourbon.

