

POSTRES

QUEQUITOS DE MANZANA Y CANELA CON CRUMBLE



Ingredientes:

- 200 cc de leche
- Jugo de 1/2 limón
- 260 g de azúcar
- 240 g de mantequilla
- 3 huevos
- 460 g de harina sin polvos de hornear
- 2 cucharadita de polvos de hornear
- 2 manzanas peladas
- 2 cucharadas de lebkuchengewürz
- 1 cucharada de canela en polvo

Preparación

- Mezclar en un vaso 200 cc de leche + el jugo de 1/2 limón, revolver y dejar reposar 10 minutos para hacer un buttermilk (debe parecer “cortado”).
- En un bowl aparte agregar 200 g de azúcar +160 g de mantequilla a temperatura ambiente, batir con el batidor eléctrico y cuando esté más pálido, agregar 3 huevos y batir.
- Agregar el buttermilk.
- Agregar 400 gr de harina sin polvos de hornear + 2 cucharadita de polvos de hornear mezclar todo suavemente +2 manzanas peladas y rayadas (puedes usar compotas). Mezclar.
- TIP 👉 Poner la mezcla en las cápsulas y llevar al refrigerador por 15 a 20 minutos.



- CRUMBLE: poner en un Bowl 80 g de mantequilla fría, en cubos +60 g de azúcar +60 g de harina +2 cucharadas de LEBKUCHENGEWÜRZ +1 cucharada de canela en polvo y hacer un Arenado.
- Sacar las cápsulas del refrigerador, cubrir con el crumble y llevar al horno precalentado a 180° por 25 a 30 minutos.
- Haz la prueba del palito. El tiempo varía por el tamaño o el material de los moldes.

