

POSTRES

CUADRADOS DE ARÁNDANO CON MANJAR Y CRUMBLE



Ingredientes:

- 80 gr de coco rallado
- 80 gr de azúcar
- 205 gr de mantequilla
- 80 gr de harina
- 250 gr de harina
- 50 gr de azúcar flor
- 2 huevos
- 50 gr de crema
- 200 gramos de arándanos y/o frambuesas congeladas

Preparación

- Para el CRUMBLE hacer un arenado con 80 gr de coco rallado + 80 gr de azúcar + 80 gr de mantequilla en cubos + 80 gr de harina. Reservar en el refrigerador.
- Para la base hacer un arenado, con 250 gr de harina + 50 gr de azúcar flor + 125 gr de mantequilla.
- ¡Agregar 2 huevos + 50 gr de crema y mezclar, la masa es muy pegote! ¡Pero está ok! Poner en un molde cuadrado previamente aceitado y con papel encerado. Con ayuda de otro papel encerado aplana la masa.
- Cubrir con 200 gramos de arándanos y/o frambuesas congeladas, poner montoncitos de manjar entre medio (¡¡la cantidad que quieras pero que no se note pobreza!! plis) y cubrir con el resto de la fruta.



- Espolvorear el crumble (debe estar helado).
- Llevar al horno, precalentado a 180 grados por 40 minutos o hasta que se dore el crumble.
- Queda increíble si lo sirves tibio con una bola de helado.

