

POSTRES

KUCHEN DE MANZANA CON CRUMBLE



Ingredientes:

- 600 g de harina sin polvos de hornear
- 100 g de azúcar flor
- 165 g de mantequilla en cubos
- 1 huevo
- 1 yema
- 6 manzanas
- 1/4 de taza de azúcar morena
- Azúcar
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de canela
- 1/4 de cucharadita de nuez moscada
- 1 1/2 cucharada de maicena
- 3 o 4 cucharadas de agua fría
- 150 g de harina
- 1 cucharada de canela
- 1 taza de almendras

Preparación

- MASA: En un bowl poner 300 g de harina sin polvos de hornear + 100 g de azúcar flor + 140 g de mantequilla en cubos y con la punta de los dedos hacer un arenado.
- Agregar 1 huevo [@lasanrosenda](#) + 1 yema y juntar todo sin amasar, hasta formar una masa (si es necesario, puedes agregar una o dos cucharadas de agua).
- Refrigerar por 30 min y poner en un molde de kuchen, previamente aceitado.
- Pinchar en toda la base y llevar al freezer.



- RELLENO pelar y picar en láminas delgadas, 6 manzanas y poner en un sartén, +1/4 de taza de azúcar morena, + 1/4 de taza de azúcar, +1 cucharada de jugo de limón +1 cucharada de canela +1/4 de cucharadita de nuez moscada + 25 gr de mantequilla y cocinar por 20 a 25 minutos hasta que las manzanas estén blandas.
- Mezclar 1 1/2 cucharada de maicena +3 o 4 cucharadas de agua fría y cuando esté disuelto y sin grumos. Verter sobre la preparación y cocinar un par de minutos más hasta que el líquido tome consistencia lechosa.
- Si tienes muchas manzanas puedes hacer el doble de relleno y así puedes congelar para que la próxima vez que quieras comer el KUCHEN, solo debas preparar la masa y el relleno lo tienes ya hecho.
- CRUMBLE: en un pocillo, agregar 150 g de harina + 150 g de azúcar + 150 g de mantequilla fría y en cubos + 1 cucharada de canela + 1 taza de almendras laminadas y hacer un arenado. Reservar en el freezer para que esté bien frío cuando lo lleves al horno.
- Retira la masa del freezer, rellena con la mezcla de manzanas y cubrir con el crumble.
- Lleva al horno precalentado a 180° por 45 a 50 min. ¡O hasta que sientas un intenso olor a tarta en toda la cocina!

