

Tarta de Manzanas (Apple Crumble)



Ingredientes

4 manzanas (puedes mezclar las verdes y las rojas o todas verdes o todas rojas) peladas y cortadas en gajos delgados.

¼ de taza de jarabe de arce (maple syrope), yo use el ligero (menos azúcar)

El jugo de 1 limón

1 cucharada de extracto de vainilla.

Preparación

Paso 1: Precalentar el horno a 180°C.

Paso 2: Colocar las manzanas en agua con limón mientras preparas los ingredientes para que no se oscurezcan.

Paso 3: Derrita la mantequilla en una olla a fuego medio hasta que se dore ligeramente. Dejarla a un lado.

½ taza de mantequilla (busque la que no tiene grasas trans).

1 ¼ tazas de avena en hojuelas.

1/3 de harina de trigo integral.

½ taza de azúcar de coco o panela.

3 cucharada de canela.

Pizca de sal.

Helado de Vainilla (Opcional)

Paso 4: Mezclar la avena, la harina, el azúcar, 1 cucharada de canela y la sal en un tazón. Agregue la mantequilla y revuelva bien.

Paso 5: En un refractario, untado, que va al horno colocar las manzanas escurridas y añadirles el jarabe de arce (maple syrope), el resto de la canela y la vainilla y mezcle bien para que todas más manzanas queden cubiertas.

Paso 6: Sobre las manzanas verter la mezcla de avena hasta cubrirlas completamente.

Paso 7: Llevar al horno por 45 min.

Esperar que se enfríe por unos 15 min y servir con helado de vainilla.