

"Crumble" con manzana salteada y helado de turrón

Ingredientes:

Para 4 personas

- ✓ 1 helado de turrón
- ✓ 2 manzanas golden cortadas a dados sin piel
- ✓ 50 gr. azúcar + 20 gr.
- ✓ 50 gr. mantequilla + 20 gr.
- ✓ 50 gr. harina
- ✓ 50 gr. almendra molida



Flavoración

1. Saltear la manzana con azúcar y mantequilla (los 20 gr.). Reservar.
2. Amasar la mantequilla junto con la harina, la almendra y el azúcar hasta conseguir grumos.
3. Poner en un aro la manzana salteada, encima el crumble y cocer al horno a 180° C, 15 min.
4. Con ayuda de una espátula, emplatar la manzana en un plato. Colocar encima un helado de turrón y decorar con unas chips de manzana.