

APPLE CRUMBRE

written by Errezetak



Jatorri britainiarreko postrea da, eta bi munduren onena biltzen du bere formatuan: batetik, barruan babesten duen sagar karamelatu eta egosiaren mamitsua, eta bestetik, babesten duen estalki kurruskaria. Bigarren Mundu gerran Ingalaterran elikagaiak arrazionalizatzearen ondorioz sortu zen crumble.

Osagaiak:

6 Perts.

- 900gr Sagarra
- 100gr Azukre beltza
- 1 Koilaratxo kanela
- Gurina
- Crumble estaldura
- 6 Arrautza-esne

Denbora: 50 minutu

Prestaketa:

1.Sagarra zuritu eta bihotza kendu. 1 zm kuboetan zatitu eta bol batera gehitu, bertara azukrea eta kanela gaineratu, ongi nahasi.



2. Labea 190° jarri. Gurin pittin batekin 2L-ko erretilu bat erabat igurtzi, bai oina bai alboak. Kazola batean sagarraren multzoa gehitu eta su motelean jarri. Koilara batekin irabiatu, sagarra erregosi azukrea urtu arte. Gorde. 2L-ko erretilura sagarraren multzo gehitu eta lautu.



3. Crumble estaldura gaineratik sakabanatu, sagar kubo guztiak estali arte. Labean sartu eta 25-30 minutuz labekatu, estaldura kolorez aldatu arte. Plater batean nahi adina crumble eta arrautza-esne bat bilgarritik atera eta ondoan jarriz zerbitzatu. Azkenburuko hau beroa edo hotza jan daiteke.

