Crisp de Manzana

Por tipo de receta, Pies y Tartaletas, Por sabores

Ingredientes

Para el relleno

- 6 manzanas, peladas y cortadas*
- 100 g (1/2 taza) de azúcar
- 1 tbsp de canela
- 7 g (1 1/4 cucharaditas) de sal
- 125 ml (1/2 taza) de jugo o zumo de manzana
- 1 tsp de extracto de vainilla

Para el topping

- 115 g (1/2 taza) de mantequilla sin sal (preferiblemente un poco fría, pero sin estar dura)
- 160 g (1 1/4 taza) de harina todo uso
- 50 g (1/4 taza) de azúcar
- 1 tsp de sal
- 23 g (1/4 taza) de avena

Preparación

- Precalentar el horno a 200°C. Se procede a preparar primero el relleno de manzana. En un bowl pequeño combinar el azúcar, la sal y la canela y mezclar con una cuchara de madera hasta que todo se haya unido bien, agregar un poco de esta mezcla al fondo de un molde para hornear*
- Hacer capas con las manzanas previamente peladas y cortadas y la mezcla de azúcar y canela, asegurando que cada capa de manzanas quede cubierta generosamente con la mezcla de azúcar-canela.
- Al terminar de hacer las capas, mezclar la vainilla con el jugo y verter encima de las capas previamente hechas, asegurando que el líquido llegue bien a todo el molde.
- Luego se procede a preparar el topping colocando la mantequilla y la harina en un bowl. Con dos cuchillos, ir “cortando” la mantequilla para que se vaya uniendo a la harina hasta que formen boronas o migajas (que es la textura que se usa arriba del Crisp, evitar usar batidoras ya que unirían la mantequilla y la harina y no se obtendría el acabado deseado).
- Cuando se tengan las boronas, agregar el azúcar, la sal y la avena y mezclar con una cuchara de madera suavemente, procurando simplemente unir los ingredientes y no destruir las migajas. Verter esta mezcla encima de las manzanas.
- Hornear por 40 minutos o hasta que el topping se vea dorado y las manzanas jugosas y burbujeantes. Dejar enfriar por 15 minutos y servir tibio.
- Notas: *Yo uso una combinación de manzanas Gala (las pequeñas que son rojas con rayitas

amarillas) y Granny Smith (las verdes), pero se pueden usar las manzanas de preferencia.

Más información en **https://annaspasteleria.com/p/267**