

CRUMBLE DE FRESAS

Ingredientes:

- 1 taza de harina
- 1 taza de copos de avena
- ½ taza de azúcar panela
- 300g de fresas
- 1 cucharadita de canela
- 100g de mantequilla



Preparación:

- 1°. Mezcla en un bol la harina con los copos de avena y la panela con la ayuda de una cuchara.
- 2°. A continuación incorpora la mantequilla en trozos (debe estar recién sacada de la nevera), y comienza a amasarlo todo con tus propios dedos intentando que el resultado sea una especie de “migas”, con los ingredientes bien mezclados entre sí.
- 3°. Lava las fresas y córtalas en rodajas. Colócalas en el fondo de un molde para horno engrasado, de forma que formen una capa compacta.
- 4°. Añade las “migas” del crumble de forma que cubran totalmente las fresas.
- 5°. Espolvorea por encima la canela.
- 6°. Hornea durante unos 30 minutos o hasta que la superficie esté ligeramente dorada. Sácalo del horno y déjalo reposar al menos 10 minutos para que se temple. Se puede tomar tanto caliente como frío.

¡Fácil, delicioso y de temporada!

(Fuente: www.recetasdeescandalo.com/)