

Receta

Kuchen Crocante de manzana

Ingredientes para el relleno:

- 1 kg de manzanas (aprox. 6 manzanas medianas).
- 100 gr de azúcar.
- 1 cucharada de zumo de limón.
- ½ cucharadita de canela en polvo.

Ingredientes para la masa:

- 500 gr de harina.
- 200 gr de margarina fría.
- 200 gr de azúcar.
- 1 huevo grande.
- 1 cucharada de polvos para hornear (aprox. 15 gr).
- Una pizca de sal.

Pasos:

Para el relleno:

1. Cortar la manzana en cubitos o trocitos pequeños.
2. Poner la manzana al fuego en un sartén, con el azúcar y la cucharada de zumo de limón.
3. Esperar a que la manzana se deshidrate (sin jugo), apagar el fuego e incorporar la canela y mezclar todo.
4. Deje enfriar en un plato o fuente de vidrio mientras hace la masa del kuchen.

Para la masa:

1. Mezclamos en un bowl los ingredientes secos, la harina, los polvos para hornear, y la pizca de sal.
2. Luego incorporar la margarina y el huevo.
3. Juntamos todo formando migajas, incorporamos el azúcar y seguimos uniendo todo en forma de migajas.

Armar el kuchen:

1. Engrasamos un molde con margarina.
2. Luego, la mitad de la masa la esparcimos por el molde, comprimiéndola para que quede una base con una masa unida y lisa.
3. Después, ponemos la manzana que hicimos al comienzo por toda la masa.
4. Y con la otra mitad de la masa la esparcimos en forma de migajas por todo el kuchen, cubriendo la manzana.
5. Luego, llevamos nuestra preparación al horno precalentado a 180°, y esperamos alrededor de 35 a 40 minutos (el kuchen debe estar dorado en la superficie).
6. Y listo, debes esperar a que se enfríe y a disfrutar de algo dulce.

Elaborado por: Bárbara González Ibarra.