

Crujiente de manzana y arándanos

Ingredientes



2 onzas de arándanos secos



6 cucharadas de harina para todo uso



3 ½ cucharadas de azúcar morena



½ cucharadita de canela molida



pizca de sal kosher



¾ taza de avena de cocción rápida



4 cucharadas de mantequilla blanda o margarina



1 ½ tazas de manzanas en rodajas



¼ de taza de jugo de manzana



1 ¾ cucharadas de azúcar granulada



1 ½ cucharadita de jugo de limón



1/8 cucharadita de canela en polvo

Utensilios de cocina



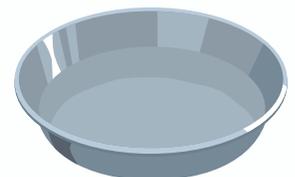
tazas y cucharas de medir



2 tazones de mezclar



cuchara para mezclar



plato apto para colocar en el horno

Crujiente de manzana y arándanos

Método

¡Recuerde lavarse las manos antes de comenzar a cocinar!



1

Coloque los arándanos en agua caliente para reconstituir y colóquelos a un lado.



2

Combine la harina, el azúcar morena, $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela, la avena, la mantequilla / margarina y la sal. Mezcle hasta que se desmorone y colóquelos a un lado.



4

Vierta el jugo de manzana sobre las manzanas y espolvoree con $\frac{1}{8}$ de cucharadita de canela, jugo de limón y azúcar granulada.



5

Cubra uniformemente con la avena desmenuzable y hornee a 350 grados F durante aproximadamente 35-45 minutos (hasta que la cobertura esté dorada).



3

Coloque las manzanas en rodajas y los arándanos escurridos y ablandados en un plato apto para colocar en el horno.



6

¡Sirva y disfrute!