

# Mini Crocante de Frutas

**Para 1 o 2 porciones.**

## **INGREDIENTES:**

- 1/2 manzana, en cortes finos
- 1/4 taza de arándanos secos (opcional)
- 1 cucharada de harina
- 1 cucharada de azúcar morena, dividida en porciones
- 1/4 taza de avena
- 1/8 cucharadita de canela
- Pizca de sal
- 1 cucharada sopera y 1 cucharadita de mantequilla

## **INSTRUCCIONES:**

1. Precaliente el horno a 350°F. Rocíe un ramekin o un recipiente para el horno con aceite en aerosol.
2. Mezcle las manzanas en 1/2 cucharadita de azúcar y coloquelas en el molde.
3. En un tazón pequeño, combine la harina y el azúcar restante con la avena, la canela y la sal.
4. Agregue la mantequilla y combine con un tenedor hasta que la mezcla este grumosa.
5. Espolvorea la mezcla grumosa sobre la fruta y hornee durante 25-35 minutos, hasta que la parte superior esté dorada y el relleno de fruta burbujee.



## **SUGERENCIAS:**

Sustituya las manzanas por otras frutas frescas, congeladas o enlatadas.

Esta receta se puede duplicar y hornear en una sartén de hierro fundido de seis pulgadas o en un recipiente resistente al calor.

