

Crumble de manzanas, plátanos y kiwis con thermomix

5 min	5 min 30 min	5 min 30 min 35 min	5 min 30 min 35 min 1/10
5 min 30 min 35 min 1/10 8	5 min 30 min 35 min 1/10 8 6	5 min 30 min 35 min 1/10 8 6 13	

5 min 30 min 35 min 1/10 8 6 13

130 g de harina
120 g de mantequilla
100 g de azúcar
3 manzanas
3 kiwis
2 plátanos
2 cucharadas de jugo de limón
1 sobre de azúcar avainillado

Prepara una receta muy aromática de crumble de frutas en el Thermomix TM31, TM5 y TM6 :

Precalienta el horno a 210°C

Â»

Pela las manzanas, los plátanos y los kiwis, córtalos en trozos pequeños y colócalos en un plato apto para horno. Espolvorea el azúcar avainillado y el jugo de limón por encima.

Â»

Coloca la harina y el azúcar en el vaso del Thermomix.

Â»

Programa 5 segundos a velocidad 5 en sentido inverso.

Â»

Añade la mantequilla y mezcla 1 minuto a velocidad 3 en sentido inverso.

Â»

Distribuye esta preparación sobre las frutas.

Â»

Hornea durante 30 minutos.

Disfruta caliente, presentando esta receta de Thermomix en copas o cazuelitas. Está riquísimo. ¡ Nam !