Crumble aux pommes au thermomix

Informations

Préparation : 3 min	Cuisson : 30 min	Durée : 33 min	Difficulté : 0/10
Ingrédients : 5	Etapes : 6	Commentaires : 3	Astuces : 21

Ingrédients

150g de farine
100g de beurre
80g de cassonade ou sucre roux
5 pommes
Cannelle en poudre

Etapes

Pour préparer cette délicieuse recette facile de crumble sucré avec votre TM31, TM5 ou TM6:

Â»

Préchauffer le four à 200°.
Préparation de la pâte crumble thermomix:

Â»

Mettre le beurre, la cassonade, la farine dans le bol du thermomix et programmer 1 minute 30 à la vitesse 7.
Préparation des ramequins aux pommes:

Â»

Eplucher et couper les pommes en morceaux, les disposer dans des petits ramequins.

Â»

Saupoudrer de cannelle.
Cuisson du crumble aux pommes facile:

Â»

Emietter et parsemer le mélange de beurre, de sucre et de farine afin de recouvrir les pommes pour le rendre bien croquant.

Â»

Enfourner les ramequins ou verrines pendant + ou - 30 minutes.
Laisser le refroidir avant de le déguster. C'est un délice. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com