



ЯБЛОЧНАЯ КРОШКА

А этот рецепт интересен тем, что в тесто совершенно не добавляют жидкость.

Нарезанные яблоки засыпают крошкой из сахара, муки и масла. В масле уже содержится жидкость (пахта), благодаря которой крошка запекается, но если ее перед выпечкой не уплотнить, она останется рассыпчатой. Поэтому такой десерт пекут в форме, а на тарелки раскладывают ложкой.



Пара советов, чтобы приготовить крошку идеально:

- не растирайте смесь слишком долго, чтобы масло не растаяло, а крошка не слиплась;
- если яблоки кислые, добавьте еще немного сахара.



Часто такую крошку называют «кранбл».

- 200 г муки
- 100 г сахара
- 120 г сливочного масла
- 2 крупных яблока
- 1 ст. ложка сахара для посыпки
- масло для смазывания формы

- миска для смешивания
- вилка
- ложка
- форма для выпечки диаметром 23–25 см, смазать маслом

разогрейте духовку до 200 °C



- 1** Яблоки очистите от семян, разрежьте каждое на 8 долек и уложите их в смазанную маслом форму.
- 2** Посыпьте яблоки сахаром.
- 3** Для крошки муку смешайте с сахаром, добавьте кубики холодного масла и хорошо перетрите. Удобно это делать руками, но следите, чтобы масло не растаяло. Крошка готова, когда смесь напоминает влажный песок и в ней нет крупных кусочков масла.
- 4** Засыпьте крошкой яблоки, стукните формой об стол пару раз и отправьте в горячую духовку. Пеките 30 минут.
- 5** Достаньте и немного остудите. Раскладывайте по тарелкам ложкой.



Вы можете засыпать крошкой из теста любые фрукты и ягоды, а состав крошки менять по желанию – можно добавить на выбор творог, какао-порошок, орехи, корицу, цедру лимона и другие пряности, овсяные хлопья, а также взять любую муку вместо пшеничной, например кукурузную или гречневую.

