



CRUJIENTE DE MANZANA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- Margarina La Villita
- Manzana
- 200 gr azúcar Morena
- 1 pizca de sal
- ½ kg de manzana
- 1 cda de harina
- 2 barras de Margarina La Villita sin sal
- Canela en Polvo

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga este postre es una delicia que le encantará a toda tu familia.

Mezclamos la harina y el azúcar en un bowl, agregamos poco a poco la margarina en cubos pequeños y mezclamos hasta que se integre una especie de masa.

Pelamos las manzanas y las cortamos en cubos pequeños en otro bowl, agregamos el azúcar, una cucharada de harina y un poco de canela en polvo, integramos todo. Untamos con margarina unas flaneras que se puedan meter al horno para evitar que se pegue la mezcla.

Agregamos la mezcla de manzana y encima un poco de la otra mezcla, y cubrimos perfectamente. Horneamos a 180°C durante 40 minutos o hasta que la mezcla esté de color dorado.

¡Listo!

 LaVillitaMX  @LaVillita