



## DESMORONADO DE ARÁNDANOS

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 45 minutos

### INGREDIENTES

- 200 g harina de avena
- 100 g copos de avena
- 200 g Margarina La Villita, sin sal
- 150 g azúcar
- 400 g arándanos
- 1/2 jugo de limón
- ralladura de limón
- 1 cda de canela

## MODO DE PREPARACIÓN

Ralla la piel del limón, exprímelo y mézclalo con 50g de azúcar. Añádelo a los arándanos revuelve y reserva.

En un recipiente mezcla la harina, 100g de azúcar, la avena, la sal y la canela. Corta en pedazos la margarina (debe estar fría) e intégrala a la harina. Con las manos, amasa hasta juntar todos los ingredientes.

Prepara un molde apto para el horno. Cubre la base del molde con la mitad de la masa preparada. Extiéndela desmenuzando la masa con las manos, sin importa que no quede lisa y regular. Añade por encima los arándanos y termina con el resto de la masa del mismo modo que antes.

Desmígala con las manos y reparte por la superficie cubriendo los arándanos, hornea a 170° C durante unos 40 min. ¡Sirve y disfruta!