

Crumble aux pommes

environ 20 pièces    simple  jusqu'à 20 Min.



Ingrédients:

Moule à gratin:

Garniture:

330 g de pommes épluchées et émincées

200 g de purée de pommes

1 prise de cannelle en poudre

1 sachet de Sucre Vanilliné Dr. Oetker

Crumble:

100 g de farine

80 g de beurre ramolli

60 g de sucre glace

1 sachet de Sucre Vanilliné Dr. Oetker

1 prise de sel

1 Préliminaires:

Graisser un moule à gratin (20 × 25 cm).

Préchauffer le four:

Four électrique: environ 190 °C

Four à chaleur tournante: environ 170 °C

2 Garniture:

Mélanger les ingrédients de la masse de pommes et verser le tout dans le moule à gratin graissé (20 × 25 cm).

3 Crumble:

Pour le crumble, tamiser la farine sur le plan de travail. Ajouter les autres ingrédients, pétrir et effriter à la main pour obtenir une frisure. Répartir le crumble sur les pommes.



Dr. Oetker AG/SA

Cuire pendant env. 30 minutes à mi-hauteur du four préchauffé.

Four électrique: environ 190 °C

Four à chaleur tournante: environ 170 °C

Hauteur: mi-hauteur

Temps de cuisson: environ 30 Minutes

Conseils

- Servir le crumble aux pommes encore chaud avec une glace à la vanille ou une crème à la vanille.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53