

# CRUMBLE

*de picotas al marraquino*



Ingredientes para 4 personas:

para la base:

400 gr de picotas deshuesadas  
1 cucharadita colmada de maicena  
30 ml de anís dulce

para el crumble:

100 gr de harina de trigo  
65 gr de mantequilla con sal muy fría  
65 gr de azúcar

Preparación:

de la base:

Una vez lavadas y deshuesadas las picotas, les añadimos el anís y la maicena, mezclamos. Cocinamos a fuego medio durante 5 minutos y reservamos.

del crumble:

Precalentamos el horno a 180°.

Mezclamos la harina junto con el azúcar. Añadimos la mantequilla muy fría cortada en daditos y con la ayuda de las yemas de los dedos vamos mezclando poco a poco, hasta conseguir una textura de migas o arena mojada.

Extendemos la mezcla sobre una bandeja de hornear (si queremos podemos poner entre la bandeja y el crumble papel de hornear).

Horneamos a 180° durante 15 minutos, removiendo cada 5 minutos.

Preparación final:

Repartimos la base de la fruta en un recipiente apto para el horno grande o cuatro pequeños individuales.

Sobre la fruta repartimos el crumble preheado.

Horneamos a 180° durante 10 minutos.

Consumir caliente/templado.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

