

Horno: 190° C Tiempo: 20'-25' cantidad: 4 mini crisp

## Mini Apple Crisp

### Ingredientes:

#### Relleno:

400 gr. de manzanas peladas y descorazonadas  
2 tablespoons (25 gr.) de azúcar blanco  
2 teaspoons de maicena  
1 tablespoon de zumo de limón  
½ teaspoon de ralladura fina de limón  
½ teaspoon de canela de Ceilán molida

#### Crisp Topping:

¼ cup (32 gr.) de harina de trigo normal  
¼ cup (25 gr.) de copos de avena rápidos  
¼ cup (50 gr.) de azúcar moreno claro  
½ teaspoon de canela de Ceilán molida  
¼ teaspoon de sal  
3 tablespoons (42 gr) de mantequilla fría  
20 gr. de nueces troceadas

### Preparación:

- Precalentar el horno a 190° C. Engrasar 4 ramequines y ponerlos sobre una bandeja. Reservar.

#### Para preparar el relleno:

- Pelar, descorazonar y cortar las manzanas en dados de 1,2 cm.
- En un bol grande combinar el azúcar, la maicena, la canela y la ralladura de limón. Añadir las manzanas, el zumo de limón y mezclar hasta que las manzanas queden bien cubiertas. Repartir las manzanas entre los cuatro ramequines intentando compactarlas bien y llenando el ramequin hasta el borde. Reservar mientras se prepara el topping.

#### Para preparar el Crisp Topping:

- En un bol mediano mezclar la harina, los copos de avena, el azúcar, la canela y la sal. Añadir la mantequilla fría cortada a dados y, con la ayuda de un pastry blender (ablandador de masas), dos cuchillos o con las puntas de los dedos, mezclar la mantequilla hasta que tenga aspecto de migas de pan. Añadir las nueces y mezclar para que queden bien repartidas.
- Repartir el topping uniformemente por encima del relleno.
- Hornear a 190° C durante 20-25 minutos o hasta que el topping quede dorado y los jugos de la fruta burbujeen con viveza.
- Servir templado o a temperatura ambiente acompañado de nata montada o helado de vainilla.