



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	428 Kcal
Proteínas:	5.7 g
Grasa Total:	16.5 g
Colesterol:	76 mg
H. de Carbono:	64.3 g
Fibra Dietética:	2,7 g
Sodio:	120 mg

KUCHEN DE AVENA CON MANZANA Y DULCE DE MEMBRILLO

Ingredientes

Masa

1 Taza de avena instantánea molida (100g)

1 ½ Taza de harina (190g)

1 Taza de azúcar rubia (200g)

100g Mantequilla cortada en cubos

1 Huevo

Relleno

3 Manzanas medianas peladas y cortadas en delgadas láminas

1 Tarro de crema NESTLÉ® 236g

100g Dulce de membrillo cortado en cubos

1 Huevo

½ Taza de azúcar granulada (100g)

½ Cucharadita de canela

Migas

½ Taza de harina (65g)

¼ Taza de azúcar (50g)

2 Cucharadas de mantequilla derretida (40g)

¼ Taza de avena molida (25g)

1 Pizca de canela en polvo

½ Cucharadita de esencia de vainilla (8ml)

Preparación

1.- Para la masa junta la avena con la harina, azúcar rubia y mantequilla. Comienza a frotar con tus dedos hasta conseguir migas finas. Agrega el huevo y aprieta con tus manos hasta homogenizar. Estira la masa con tus manos en un molde de aro 24-26 cm previamente enmantecado y enharinado. Pre-hornea a 180°C durante 15 min.

2.- Mientras, junta la crema en tarro NESTLÉ® con el

dulce de membrillo, azúcar, huevo y canela. Mezcla con la ayuda de una mini pimer hasta homogenizar. Junta con las manzanas en láminas hasta integrar bien. Vierte y acomoda esta preparación sobre la masa pre-horneada.

3.- Para las migas junta todos los ingredientes y remueve con un tenedor hasta conseguir migas irregulares. Espolvorea toda la superficie de la preparación y lleva nuevamente a horno durante 25 minutos hasta cuajar la mezcla de manzanas y dorar la superficie.

