

Crumble de fresas

2 tazas de fresas (de preferencia bien maduras)

1/2 taza de harina de avena

1/2 taza de copos de avena (hojuelas)

1/4 taza azúcar

2 cucharadas de mantequilla vegana

1/4 taza de almendras fileteadas



1. Desinfectar y picar las fresas en rodajas.
2. Precalentar el horno durante 10 minutos a 180°C.
3. Mezclar en un recipiente la harina, los copos de avena y el azúcar.
4. Incorporar la mantequilla en trozos (recién sacada del refrigerador).
5. Amasar con los dedos, intentando que el resultado sea una especie de "miga", pero con los ingredientes bien mezclados entre sí.
6. Engrasar ligeramente el molde, añadir las fresas formando una base compacta.
7. Agregar las migas del crumble cubriendo las fresas totalmente. Distribuir las almendras fileteadas.
8. Hornear durante 20 minutos a 180°C hasta que la superficie esté ligeramente dorada.
9. Dejar enfriar al menos 10 minutos y servir.