

Receta cedida por [Patricia Restrepo](#)

Crumble de manzana y moras

Ingredientes



[Moras](#)
[1 filete](#)
[de](#)
[almendras](#)
[cortadas](#)
[pepita](#)
[de](#)
[uva](#)

Preparación

1. Pelar y cortar las manzanas en lonchas, rociar con el zumo de limón y una pizca de sal. Mezclar en un cuenco con las moras, espolvorear con harina de Quinoa Real y un poco de sirope. Mezclarlo todo bien y dejar reposar.
2. Preparar una mezcla de aceite de pepita de uva con el sirope de Quinoa Real, añadir los copos de Quinoa Real, las almendras y los dátiles cortados muy pequeñitos. Mezclar bien.
3. Untar una bandeja de horno con un poco de aceite, colocar en el fondo la mezcla de la fruta y cubrir con la mezcla de copos. Añadir la rama de canela y ponerlo todo en el horno a 180 grados, durante 30 - 35 minutos.
4. Servir caliente.