

# Crumble de manzana cítrico

Fortificado en nutrientes con **CN PLUS** sabor vainilla

## Ingredientes

### CAPA INFERIOR:



½ manzana grande



1,5 cda. de azúcar rubia



1 pizca de canela en polvo



8 gotas de limón



Ralladura de jengibre a gusto

### CAPA SUPERIOR:



1,5 medidas de CN Plus sabor vainilla



1 cda. de azúcar rubia



4 cdas. de avena arrollada



1 cda. de coco rallado + 1 cta. de aceite de coco (opcional)



3 cdas. de aceite neutro tipo girasol



5 g de manteca s/s



1 cta. de canela en polvo



10 g de nueces



4 almendras

## Procedimiento

### PARA LA CAPA INFERIOR:

Pelar la manzana y picarla en cubitos. Poner los cubitos en un ramekin o pote individual apto para horno. Agregar el resto de los ingredientes por encima. Reservar y preparar la capa superior.

### PARA LA CAPA SUPERIOR:

Picar apenas las nueces y las almendras. Mezclar todos los ingredientes con la mano hasta que quede una preparación arenosa. Volcar encima de las manzanas y hornear por 30 minutos, hasta que quede dorado y crocante. Comer tibio o frío.

# Crumble de manzana cítrico

Fortificado en nutrientes con **CN PLUS** sabor vainilla

 Nutrición completa y balanceada

 14 vitaminas y 14 minerales

**Crumble fortificado en energía, proteínas, vitaminas, minerales y fibra**

<i>Crumble</i>	Con CN	Sin CN
Energía (Kcal)	727	542
Proteínas (g)	15,7	7,4

Al agregarle CN PLUS sabor vainilla al Crumble, se logra un alimento que aporta un 35% más de energía y el doble de proteínas, además de agregar 14 vitaminas y 14 minerales.

*Recetario*  
mixing

