

# Crumble de pera y manzana con cobertura vegetal

Tiempo total **60 Mins.** 30 Mins. Tiempo de preparación **30 Mins.** Tiempo de cocción **60 Mins.** tiempo de espera

## INGREDIENTES

10 porciones

**500 g** de manzanas cortadas en dados (1 x 1 cm)

**500 g** de peras cortadas en dados (1 x 1 cm)

**50 ml** de zumo de limón

**10 ml** Kikkoman Salsa De Soja con menos sal naturalmente fermentada

**10 g** de azúcar de vainilla

**Para el crumble:**

**300 g** de harina de trigo

**200 g** de margarina vegetal

**100 g** de azúcar

**Adicionales:**

Aceite de colza (para engrasar los ramequines)

**500 g** de helado vegano (sorbete o chocolate negro), opcional

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Coloque la manzana y la pera en dados en un bol. Añada el zumo de limón, la Salsa de Soja con menos sal Kikkoman y el azúcar avainillado, y mezcle bien.

### Pasos 2

Mezcle la harina, la margarina y el azúcar hasta obtener una masa homogénea. Deje enfriar en el frigorífico durante 30 minutos.

### Pasos 3

Distribuya la fruta en ramequines engrasados y cubra con trozos de la masa fría desmenuzada.

### Pasos 4

Precaliente el horno a 200 °C (con ventilador) y hornee durante 30 minutos.

### Pasos 5

Sirva caliente, acompañado de una bola de helado si lo desea.