KIKKOMAN

Manzanas al horno en freidora de aire con crumble y helado

Tiempo total **33 Mins.** **5 Mins.** Tiempo de preparación **18 Mins.** Tiempo de cocción **10 Mins.** Tiempo de reposo

Información nutricional (por porción)
2.708 kJ / 647 Kcal

Grasas: **26,3 g** Proteínas: **7,8 g**
Carbohidratos: **96,5 g**

INGREDIENTES

2 porciones

100 g	de harina de trigo
50 g	de azúcar
50 g	de mantequilla fría
15 ml	Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada
	Ralladura de ½ naranja
2	manzanas
2 pellizcos	de canela
	Helado de vainilla, para servir

PREPARACIÓN

Pasos 1

Mezcle la harina, el azúcar, la mantequilla, la ralladura de naranja y la Kikkoman salsa de soja naturalmente fermentada hasta obtener una masa tipo crumble. Déjela enfriar en el frigorífico durante 10 minutos.

Pasos 2

Corte las manzanas por la mitad y retire el corazón.

Pasos 3

Cubra las manzanas con el crumble y cocínelas en la freidora de aire a 180 °C durante 15–18 minutos.

Pasos 4

Sirva templadas con el helado de vainilla y espolvoree con canela.