



## CRUMBLE DE FRUTOS ROJOS CON KINDER® MAXI

Una deliciosa cama de frutos rojos y todo el sabor de Kinder® Maxi.

 30 minutos

### INGREDIENTES:

#### Para el "crumble":

- 150 g de harina para repostería
- 80 g de mantequilla blanda
- 60 g de azúcar

#### Para la compota de frutas:

- 50 g de azúcar
- 100 ml de jugo de uva
- 300 g de mezcla de frutos rojos congelados
- 1 cucharada de mermelada de arándanos azules
- 1 cucharadita de canela molida
- 4 barras de Kinder® Maxi

#### También:

horno, tazones, charola para horno, papel para hornear, olla, estufa, cuchillo, tabla

### INSTRUCCIONES:

1. Precalentar el horno (calor superior/inferior: 200°C / horno de convección: 175°C). Amasar la mantequilla, el azúcar y la harina en un tazón. Colocar los "crumbles" en una charola para horno forrada con papel para hornear, y hornear durante unos 10 minutos.
2. Caramelizar el azúcar en una sartén, desglasar con el jugo de uva y añadir los frutos rojos. Incorporar la canela molida y la mermelada de arándanos azules y cocinar a fuego lento por aproximadamente 2 minutos.
3. Cortar las barras de Kinder® Maxi a la mitad y también a lo largo. Dividir la compota de frutas y el "crumble" entre los vasos para postre y decorar con las barras de Kinder® Maxi.

#### Información nutricional:

**Porciones: 10**

**Por porción: 82 g**

**Por porción: 241 kcal**