



**GLEANERS**  
EST. 1977  
FEEDING PEOPLE. NOURISHING LIVES.

## POSTRE CRUJIENTE DE CALABAZA Y MANZANA

### MATERIALES:

Cuchillo afilado  
Tabla de cortar  
Tazón grande  
2 cuencos pequeños  
Cucharas medidoras  
Bandeja para hornear de 13" x 9"

### INGREDIENTES:

1 calabaza pequeña (aproximadamente 1 libra)  
3 manzanas ácidas medianas, peladas y en rodajas  
2 cucharadas de jugo de limón  
3/4 taza de azúcar morena empacada  
1 cucharada de almidón de maíz  
1 cucharadita de canela molida  
1/2 cucharadita de sal

#### Ingredientes de la cobertura de avena:

1/2 taza de harina común  
1/2 taza de avena de cocción rápida  
1/4 taza de azúcar morena  
4 cucharadas de mantequilla fría

Rinde 8 porciones, 1/2 taza por porción

Busca más recetas al: [www.gcfb.org/recipes\\_resources](http://www.gcfb.org/recipes_resources)

# INSTRUCCIONES:

1. Caliente el horno a 375 grados F.
2. Pele la calabaza y córtela por la mitad a lo largo; desechar las semillas. Cortar la calabaza en rodajas finas.
3. En un tazón grande, mezcle la calabaza, las manzanas y el jugo de limón.
4. En un recipiente aparte, combine el azúcar moreno, la maicena, la canela y la sal; revuelva en la mezcla de calabaza.
5. Rocíe ligeramente o engrase un molde para hornear de 13 "x 9" x 2 ". Transfiera la mezcla de calabaza al molde para hornear. Cubra y hornee a 375 grados durante 20 minutos.
6. En un tazón pequeño, combine la harina, la avena y el azúcar morena. Corte la mantequilla hasta que la mezcla se asemeje a migajas gruesas.
7. Retire la fuente para hornear del horno y espolvoree la cobertura sobre la mezcla de calabaza. Regrese el plato descubierto al horno.
8. Hornee 25 minutos más o hasta que la calabaza y las manzanas estén tiernas y la cobertura esté ligeramente dorada. Servir calientita.

## Notas:

- Pruebe otras combinaciones de calabaza y frutas de invierno (como la bellota y las peras).
- Agregue nueces picadas a la cobertura para agregar más textura.