Crumble de fruta a la cerveza
con MELLA COOKIE

MELLA COOKIE	2,000 kg
Mantequilla (blanda)	0,800 kg
Azúcar	0,200 kg
Total	3,000 kg

Con manzana a la cerveza

- Pelar las manzanas, cortar en dados pequeños y poner en remojo en cerveza de trigo al menos 12 horas.

Con cerezas a la cerveza

- Escurrir las cerezas ácidas en almíbar y poner en remojo en cerveza negra al menos 12 horas.

Proceso de elaboración

- Mezclar los ingredientes en batidora con pala hasta conseguir una masa granulada.
- Intercalar la fruta bien escurrida con el crumble en un recipiente apto para horno.
- Cocer a 200 °C durante 10 – 20 minutos (según la variedad) hasta que quede bien dorado.