Autor:: □□□□□□ □□□□□
agosto 22, 2021

Rosh Hashana está ya casi llegando, así que quiero compartir con ustedes mi Receta de Crujiente de Manzana de la Abuela Puah. ¡Espero que la disfruten tanto como la disfrutamos nosotros en nuestra familia!

Rosh Hashana está a sólo dos semanas de distancia, marcando el comienzo de las Altas Festividades y el otoño – mi estación favorita.

Hay algo en torno a las manzanas, a Rosh Hashana y al otoño que me pone muy nostálgica. Durante mi infancia, mi Abuela Puah solía hacer tarta de manzana con regularidad durante los meses de otoño e invierno y crujiente de manzana para ocasiones especiales. Cuando iba a verla en la víspera de Shabat, siempre encontraba el pastel de manzana, cubierto con nueces directo de su árbol, recién salido del horno. Cada semana, al verlo y olerlo al entrar en la casa de mi abuela,

tenía la sensación más increíble de hogar, acogedor y cálido.

Llegaba a su casa el día de Shabat y allí estaba el crujiente de manzana, cubierto con nueces de su árbol de nueces, recién salido del horno…

Llegaba a su casa el día de Shabat y allí estaba el crujiente de manzana, cubierto con nueces de su árbol de nueces, recién salido del horno…

A lo largo de los años he probado muchos crujientes de manzana, y aunque todos eran buenos, ¡no encontré ninguno que supere al crujiente de manzana de mi Abuela Puah! Hace mucho tiempo, decidí que sería mi plato de manzana por excelencia para Rosh Hashana. ¿Y qué es lo que lo hace tan increíble, te preguntarás? Sólo tienes que probarlo para entenderlo. Puede ser que yo sea muy subjetiva y nostálgica con respecto a esta receta, pero son tantas las personas que me la han pedido a lo largo de los años, que estoy bastante segura de que no estoy siendo sólo subjetiva.

Espero que disfruten de esta receta tanto como nosotros.

Ingredientes

9 tazas de manzanas, peladas, sin corazón y cortadas en rodajas finas

¼ de taza de sidra de manzana

½ taza de azúcar morena ligera

3 cucharadas de harina para todo uso

2 cucharadas de aceite de canola

1 cucharadita de canela molida

¼ cucharadita de nuez moscada molida

¼ de cucharadita de cardamomo molido

¼ de cucharadita de sal

Para cubrir

¾ de taza de harina (puede ser 80% integral)

½ taza de avena rápida

¼ de cucharadita de sal

$\frac{2}{3}$ taza de azúcar morena ligera

1 cucharadita de canela molida

$\frac{3}{4}$ de cucharadita de polvo de hornear

$\frac{1}{2}$ taza de aceite de canola (yo uso aceite de coco por razones de salud)

$\frac{1}{2}$ taza de nueces picadas

Manzanas fritas (chips)

Procedimiento

Precalentar el horno a 180º C. Engrasar un molde de horno cuadrado de 22 cm.

Mezclar las manzanas con la sidra de manzana, el azúcar morena, la harina, el aceite, la canela, la nuez moscada, el cardamomo y la sal, y extender la mezcla en el molde preparado.

En un bol grande, batir la harina, la avena, la sal, el azúcar, la canela y el polvo de hornear. Añadir el aceite y mezclar bien con un tenedor hasta que la mezcla se transforme en migas grandes. Añadir las nueces picadas. Repartir la cobertura uniformemente sobre las manzanas en el molde.

Hornear durante unos 55 a 60 minutos hasta que la parte superior esté dorada. Dejar enfriar al menos 20 minutos antes de servir.