

# CRUMBLE DE QUESO



por Tristán Zampedri



**Es ideal para usar como topping en tartas, lasagnas, pasteles de papa, panes y cualquier horneado que admita un gratén crocante de queso encima. En este caso lo vamos a hacer en scones.**

**En ingredientes vas a necesitar:**

- 60g de manteca fría
- 90g de un queso duro rico (reggianito, sardo, parmesano, etc)
- 100g de harina 0000 (sin leudante)

**En elementos:**

- Un bol grande
- Rallador
- Balanza de cocina
- Un aro o cintura de diámetro a elección
- Una placa para horno
- Papel manteca, plancha de silicona o tela teflonada

1- Empezá precalentando el horno a 180° C mientras preparás el crumble.

2- Ahora, mientras tanto, vas a pesar y colocar todos los ingredientes en el bol a la vez.



3- Usando tus manos, previamente lavadas, vas a desmenuzar, pellizcar, frotar, fresar y unir la manteca con el resto de ingredientes. No agregues agua ni nada extra, el calor de tus manos va a hacer que todo termine uniéndose eventualmente como vez en la 3ra foto.



4- Una vez tengas todo almagamado podés desmenuzarlo sobre la preparación que quieras y hornear hasta dorar. En este caso, lo vamos a poner dentro de un aro, compactando muy levemente para formar "scones". No los presiones mucho, solo apenas para que mantengan la forma cuando levantes el aro para armar el siguiente. Rinde 4 scones de 65g cada uno.



**Tip:**  
También podés rellenarlos mientras los armás agregándoles lo que quieras entre capa y capa de crumble.

