

Apple Crisp



FOR THE FRUIT:

- 4-6 apples, peeled and chopped
- 2 Tbsp sugar
- 3/4 tsp cinnamon
- 2 Tbsp flour

FOR THE TOPPING:

- 3/4 cup oats
- 1/3 cup flour
- 1 tsp cinnamon
- 1/2 tsp nutmeg (optional)
- 1/4 cup brown sugar
- 1/4 softened or melted butter

DIRECTIONS:

1. Wash all produce. Preheat oven to 350°F. Peel and core apples and cut into small pieces.
2. Combine fruit, sugar, and 2 Tbsp flour in large bowl and stir until fruit is evenly covered. Set aside.
3. Combine crisp topping ingredients in medium bowl and stir with fork until combined.
4. Pour fruit into 8x8 inch cake pan, similarly sized casserole dish, or cast-iron (oven-safe) skillet. Evenly cover with crisp topping.
5. Place crisp in pre-heated oven and bake for 45-50 minutes, until top is browned and fruit is bubbling and tender. Delicious served warm with vanilla ice cream!

DEMO VIDEO: search "Concrete Farm to School Apple Crisp" on Youtube



This material was funded by USDA's Supplemental Nutrition Assistance Program – SNAP. This institution is an equal opportunity provider.

Crujiente de manzana



PARA LA FRUTA:

- 4-6 manzanas, peladas y cortadas
- 2 cucharada azúcar
- 3/4 cucharadita canela
- 2 cucharadas harina

PARA LA COBERTURA:

- 3/4 taza avena
- 1/3 taza harina
- 1 cucharadita canela
- 1/2 cucharadita nuez moscada (opcional)
- 1/4 taza azúcar moreno
- 1/4 mantequilla blanda

DIRECTIONS:

1. Lave las manzanas. Precaliente el horno a 350°F. Pele las manzanas, quíteles las corazoncitos, y córtelos en trozos pequeños.
2. Combine la fruta, el azúcar, y 2 cucharadas harina en una tazón y mezcle hasta que la fruta esté cubierta uniformemente. Ponga al lado.
3. Combine todos los ingredientes para la cobertura en una taza mediana y mezcle con un tenedor hasta que estén bien mezclados.
4. Ponga la fruta en un molde para hornear de tamaño 8x8 pulgadas. También se puede usar una cazuela o sartén de hierro forjado (seguro para usar en el horno) de un tamaño similar. Cubra uniformemente con la cobertura.
5. Ponga el crujiente de manzana en el horno precalentado y horneear para 45-50 minutos, hasta que la cobertura esté dorada y la fruta esté burbujeante y tierna. ¡Es delicioso combinado con helado de vainilla!

VIDEO de DEMONSTRACIÓN: busque "Concrete Farm to School Apple Crisp" en Youtube



Este material se desarrollo con fondos proporcionados por el Supplemental Nutrition Assistance Program – SNAP. Esta institucion es