### Mierda de manzana

#### Ingredientes

8 manzanas Chantecler o Reinetes

200 g de harina

150 g de margarina

200 g de azúcar morena

Canela

#### Preparación

Pele las manzanas y córtelas en pedazos, póngalas en una fuente para hornear.

En el tazón de Kenwood, mezcle la harina, el azúcar y la margarina cortados con la "K": tienes que obtener una sémola gruesa.

En las manzanas, espolvoree un poco de canela, luego vierta la sémola, distribuyendo bien toda la superficie.

Cocine durante 1 hora en el horno a 180 ° C.

Servir caliente.