

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crumble ai mirtilli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

FARINA 110 gr  
ZUCCHERO DI CANNA 60 gr  
ZUCCHERO 60 gr  
BURRO 100 gr  
FIOCCHI DI AVENA 60 gr  
NOCI MACADAMIA TOSTATE tritate  
grossolanamente - 70 gr  
MIRTILLI freschi o congelati - 500 gr  
ZUCCHERO per i mirtilli - 60 gr  
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola  
CANNELLA 1 cucchiaio da tè

### PREPARAZIONE

1 Scaldate il forno a 200°C / 180°C ventilato.

Setacciate gli zuccheri, la farina e la cannella e riuniteli in una ciotola di medie dimensioni; incorporate il burro pizzicando con le dita per ottenere un composto sbriciolato.



**2** Unite al composto l'avena e le noci.



**3** A parte unite i mirtilli, il succo di limone e 60g di zucchero semolato in una ciotola di medie dimensioni.





4 Trasferite i mirtilli in una pirofila da forno e cospargeteli con il crumble realizzato in precedenza.

Infornate per 40 minuti e servite a piacere con del gelato alla vaniglia.

