

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crumble di mele

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO*



PER IL RIPIENO

MELE non farinose - 5

CHIODI DI GAROFANO 5

ZUCCHERO 6 cucchiaini da tavola

CANNELLA cucchiaino - 1

PER IL CRUMBLE

FARINA 200 gr

ZUCCHERO 125 gr

BURRO 150 gr

PREPARAZIONE

1 Sbucciare e tagliare le mele a tocchetti di circa 1 cm.

Metterle in un pentolino insieme a gli altri ingredienti e cuocere su fiamma bassa per circa 20 minuti; lasciare intiepidire.



2 Per il crumble:

mettere tutti gli ingredienti in una ciotola e amalgamarli "pizzicandoli" fino ad ottenere un composto sbriciolato; porre in frigorifero per circa 15 minuti.

Imburrare e zuccherare una teglia e mettervi le mele con tutto il succo formatosi, poi appoggiare il crumble

Infernare in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti o fino a quando il crumble non risulterà ben dorato.

Servire tiepido, magari accompagnato da una pallina di gelato o da crema inglese.





