

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crumble alle pesche profumate allo zenzero

di: *Ivana Ballarini*

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE:

UNA VOLTA COTTO SFORNATE IL CRUMBLE ALLE PESCHE E LASCIATELO RAFFREDDARE. SE VOLETE ARRICCIARE



La ricetta che vogliamo proporvi oggi è un **crumble alle pesche** aromatizzato con **limone** e **zenzero**, adatto alla stagione estiva perchè non richiede l'impegno di una [crostata](#) ma ne uguaglia la fragranza. Quindi se il caldo vi stressa, non avete voglia di fare una crostata perchè l'impasto si scalda e si appiccica nelle mani, la soluzione è: **il crumble!**

In sostanza, il crumble, è una crostata al cucchiaino di origine inglese e irlandese, si prepara sia nella

versione dolce sia nella variante salata. Per la nostra ricetta la base è composta da una generosa dadolata di **pesche noci** insaporite da succo di limone, zucchero e **zenzero** in polvere, il tutto è ricoperto da briciole di **pasta frolla**. La cottura è eseguita velocemente nel forno, così non scaldiamo casa ma non rinunciamo al dolce da gustare a merenda o a fine pasto.

Se siete inguaribili golosi, nonostante il caldo estivo, prova anche queste altre nostre proposte:

[Tortino al cioccolato](#)

[Panna cotta alle pesche](#)

[Crostata morbida di frutta](#)

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PESCHENOCI 4

ZUCCHERO SEMOLATO 20 gr

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola

ZENZERO IN POLVERE 2 pizzichi

INGREDIENTI PER IL CRUMBLE

FARINA 00 150 gr

FARINA DI MANDORLE 50 gr

BURRO 150 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 130 gr

PREPARAZIONE

1 Per iniziare lavate e sbucciate le pesche, tagliatele a metà, privatele del nocciolo, poi su un tagliere riducete a pezzetti grossolani più o meno della stessa misura.

Trasferite in una ciotola e insaporite con 20 g di zucchero semolato e un pochino di zenzero in polvere. Mescolate e versate 2 cucchiaini di succo di limone, mescolate nuovamente lasciate riposare a temperatura ambiente.

Dedicatevi alla preparazione della copertura pesando tutti gli ingredienti.



2 In una ciotola versate la farina 00, la farina di mandorle, lo zucchero mescolate velocemente.

Infine unite i dadini di burro freddo.

Con i polpastrelli pizzicate amalgamando velocemente il composto, il burro deve restare freddo, per ottenere una sorta di impasto sbriciolato.



3 Riprendete le pesche insaporite e distribuitele uniformemente in una pirofila.

Ora coprite tutta la superficie con le briciole ottenute cercando di ricoprire bene la frutta.

Preriscaldate il forno a 180 gradi in modalità statico.

Appena raggiunge la temperatura infornate posizionando il dolce nella parte centrale del vostro forno. Lasciate cucinare per 30 minuti.



CONSERVAZIONE

CONSIGLIO