DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crumble di mele e mandorle

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Ma quanto sono buone le nostre ricette con le mele ? Noi le mangeremmo sempre! Sono economiche, golose e in autunno, la loro stagione migliore, sono piacevolmente profumate e particolarmente succose. Oggi abbiamo pensato di cucinare una **ricetta veloce** e simpatica: **Il crumble di mele e mandorle**. La consistenza croccante fuori e vellutata dentro sarà apprezzata da tutti! Prova a servirlo anche con palline di gelato alla vaniglia, o osando un po' di più, con il gusto deciso del gelato al cioccolato fondente.

Prova anche queste ricette con le mele:

FRITTELLE DI MELE FACILI
STRUDEL DI MELE CON PASTA SFOGLIA
MELE COTTE CON GELATO

INGREDIENTI PER IL CRUMBLE ALLE MANDORLE

FARINA 00 150 gr

MANDORLE PELATE 200 gr

ZUCCHERO DI CANNA 75 gr

BURRO 100 gr

SALE FINO 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

MELE GOLDEN 750 gr

ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiai da tè

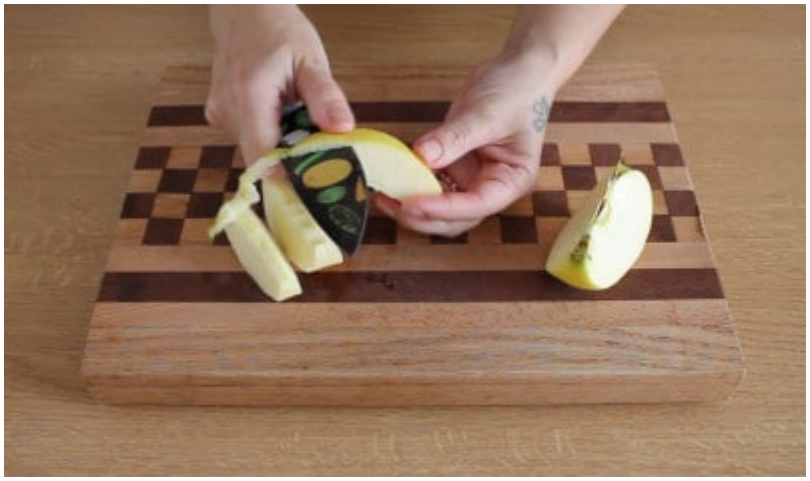
CANNELLA IN POLVERE 1/2 cucchiaino -

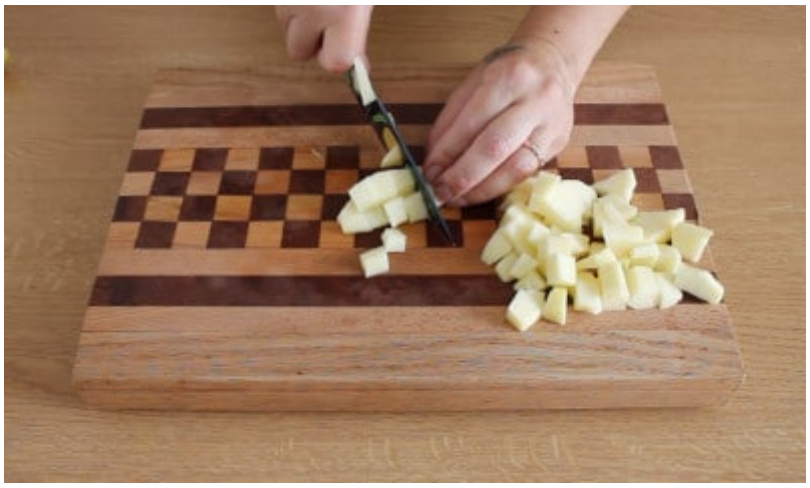
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa metti l'uvetta in una ciotola con acqua calda e lascia riposare per 10 minuti.

2 Taglia a spicchi le mele, sbucciale e tagliale a dadini non troppo piccoli.





3 Trasferisci le mele in una ciotola, mescola con il succo di limone, la cannella e lo zucchero di canna e lascia insaporire.

4 Metti in un mixer o un frullatore le mandorle pelate e lo zucchero: mettendo lo zucchero insieme alle mandorle, questo assorbe l'olio rilasciato dalle mandorle, impedendo loro, una volta frullate, di ammassarsi in grumi.

5 Trita finemente le mandorle e trasferiscile in una ciotola con la farina e il burro freddo tagliato a pezzi.

6 Schiaccia il burro con le dita e amalgamalo agli altri ingredienti, fino a ottenere un impasto grossolano, composto da briciole irregolari.

7 Strizza l'uvetta, aggiungila alle mele e mescola.

Imburra leggermente il fondo di 6 piccole pirofile di 12x10 cm o 6 cocotte del diametro di 10 cm e riempi con le mele e con il succo che hanno rilasciato.

8 Ricopri con il crumble alle mandorle e inforna sul secondo ripiano dal basso in forno statico già caldo a 190°C per circa 30 min.

A fine cottura il crumble dovrà essere dorato in superficie.

Servi e gusta il crumble alle mele e mandorle tiepido, magari accompagnato con un ciuffo di panna montata o una pallina di gelato alla vaniglia.