

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crumble di mele e mandorle

di: *Anna Gilda Biasello*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Ma quanto sono buone 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 cucchiaini da tè

CANNELLA IN POLVERE 1/2 cucchiaino -

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola

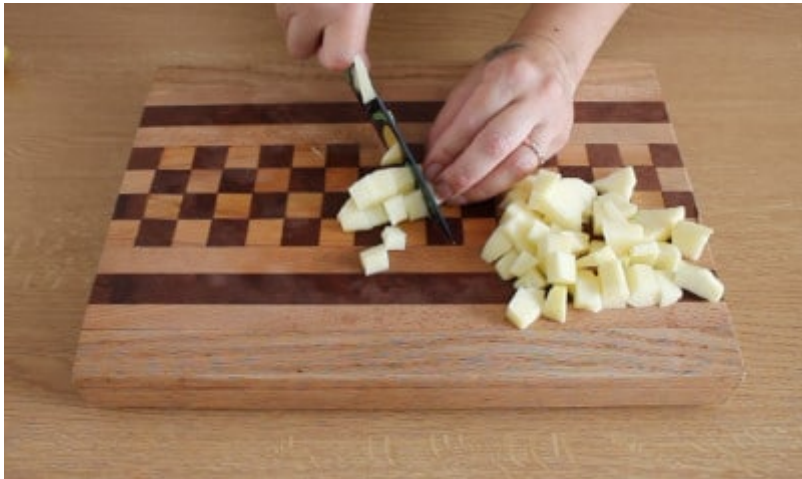
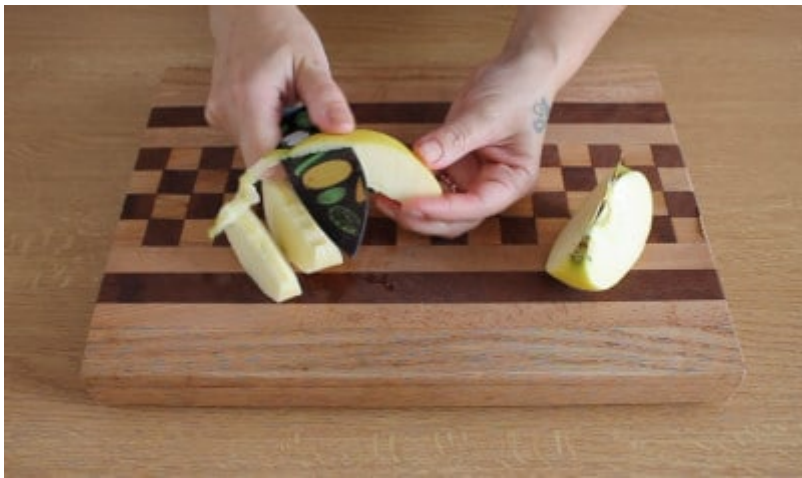
## PREPARAZIONE

**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.





