

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crumble di susine

LUOGO: [Europa](#) / [Regno Unito](#)

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il profumo della frutta che cuoce lentamente in forno, coperta da uno strato di briciole croccanti, è una delle coccole più belle della cucina. Il **crumble di susine** è un **dolce rustico e confortante**, che ricorda molto da vicino la nostra [frolla sbriciolata](#), con cui si preparano delizie come la [sbriciolata alle pesche fresche](#), quella [alle fragole](#) o la golosissima [sbriciolata alla Nutella e pistacchio](#). È una preparazione perfetta per utilizzare la frutta di stagione, deliziosa con le susine ma fantastica anche nella [versione con le pesche](#) o con le mele.

INGREDIENTI PER LA BASE DI FRUTTA

SUSINE Fresche e mature - 1 kg
ZUCCHERO DI CANNA 60 gr
SCORZA DI LIMONE circa mezzo limone -
SUCCO DI LIMONE 25 gr

INGREDIENTI PER IL CRUMBLE

FARINA DI AVENA 200 gr
BURRO freddo - 120 gr
ZUCCHERO DI CANNA 80 gr
SCORZA DI LIMONE circa mezzo limone -
SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA PIROFILA

BURRO
ZUCCHERO DI CANNA

COME FARE IL CRUMBLE DI ZUCCHINE

- 1 Inizia preparando la frutta. Lava accuratamente le susine, tagliale a metà per eliminare il nocciolo e poi riducile a pezzetti. Mettile in una ciotola.





- 2 Aggiungi alle susine lo zucchero di canna, la scorza di limone grattugiata e il succo di limone. Mescola bene il tutto e tieni da parte.

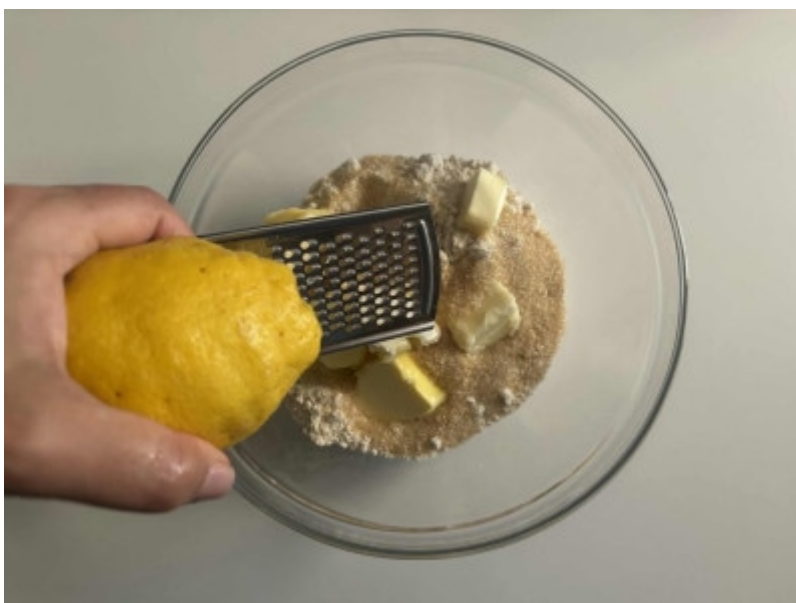




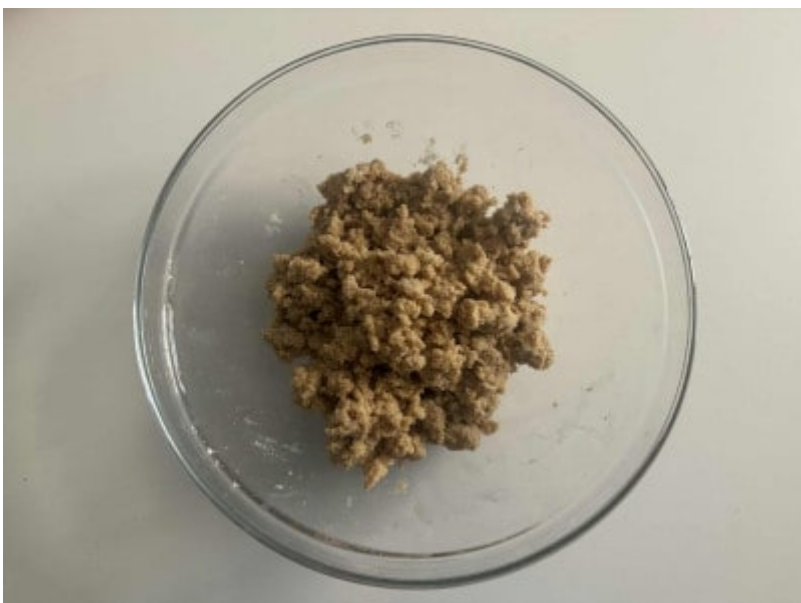
3 Ora prepara il crumble. In un'altra ciotola, versa la farina di avena, lo zucchero di canna, il pizzico di sale e la scorza di limone. Aggiungi il burro freddo a pezzetti.







- 4 Lavora gli ingredienti con la punta delle dita, "pizzicando" il burro con le polveri, finché non otterrai un composto sabbioso e sbriciolato. Non devi formare un panetto compatto! Preriscalda il forno ventilato a 180°C. Imburra generosamente la pirofila e cospargila con un po' di zucchero di canna.





5 Versa le susine (con tutto il loro succo) nella pirofila e livellale. Ricopri uniformemente

tutta la superficie della frutta con le briciole del crumble.





- 6 Cuoci nel ripiano centrale del forno per circa un'ora, o finché la frutta sotto non sobbollirà e la superficie del crumble non sarà ben dorata e croccante. Una volta pronto, sforna il crumble e lascialo intiepidire prima di servirlo. È ottimo sia a temperatura ambiente che freddo di frigorifero.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per un crumble perfetto, ecco i nostri trucchi.

Il burro, freddissimo: Il segreto per un crumble sbriciolato e non compatto è usare il burro freddissimo di frigorifero, tagliato a cubetti, e lavorarlo velocemente con la farina.

La consistenza sabbiosa: Non lavorare troppo l'impasto del crumble. Deve avere una consistenza "sabbiosa", con piccole briciole irregolari.

Non buttare l'impasto avanzato! Se ti avanza un po' di impasto del crumble, spargilo su una teglia e cuocilo "in bianco". Le briciole tostate saranno deliziose da usare sullo yogurt, sul gelato o per dare croccantezza a una macedonia.

COME CONSERVARE IL CRUMBLE DI SUSINE

Il crumble di susine si conserva a temperatura ambiente per 2-3 giorni, coperto con pellicola. In frigorifero si mantiene anche per una settimana. È delizioso sia tiepido che freddo.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questo tipo di preparazione, ecco un'idea che potrebbe sorprenderti.

[Crumble di finocchi](#): E se ti dicessimo che il crumble può essere anche salato? Questa versione con i finocchi è un contorno originale e delizioso.