

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crumble di mele

di: *eva85*

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.





