

Crumble di mele.

Scritto da Administrator

Giovedì 30 Ottobre 2014 15:55 - Ultimo aggiornamento Giovedì 30 Ottobre 2014 16:09



Oggi vi propongo una ricetta tradizionale inglese, il crumble di mele. E' un dolce al cucchiaio a base di mele a pezzetti aromatizzate con la cannella e cotte in forno coperte da un impasto "sbricioloso", da cui il nome; infatti crumble in inglese vuol dire briciola.

Al posto delle mele potete anche utilizzare altri tipi di frutta, come pere, pesche o prugne.

Esistono, però, anche versioni salate con una dadolata di verdure al posto della frutta e un crumble croccante a base di farina burro e parmigiano.

Crumble di mele.

Crumble di mele.

Scritto da Administrator

Giovedì 30 Ottobre 2014 15:55 - Ultimo aggiornamento Giovedì 30 Ottobre 2014 16:09

Ingredienti per 4 persone

Mele Golden o renette, 1 kg

Cannella 1 cucchiaino

il succo di mezzo limone

per il crumble:

Farina 200 gr

Burro 120 gr

Zucchero di canna, 120 gr

Vanillina1 bustina (facoltativa)

Crumble di mele.

Scritto da Administrator

Giovedì 30 Ottobre 2014 15:55 - Ultimo aggiornamento Giovedì 30 Ottobre 2014 16:09

Per preparare il crumble di mele iniziate sbucciando le mele e privandole del torsolo, tagliatele poi a cubetti di medie dimensioni, mettetele in una ciotola e unite il succo di limone e 1 cucchiaino di cannella.

Preparate ora la pasta di ricopertura per il crumble: in una ciotola capiente ponete la farina, la vanillina, lo zucchero di canna e il burro a cubetti. Lavorate gli ingredienti velocemente con la punta delle dita ottenendo un impasto "bricioloso" (Prendete delle cocottine monoporzione o una teglia di 24 cm di diametro e imburratele. Aggiungete uno strato di mele a pezzetti e poi coprite con le briciole di pasta.

Infornate per circa 35/40 minuti a 190°C fino a che la superficie del dolce sarà ben dorata e croccante. Sfornate e servite il crumble di mele ben caldo, accompagnandolo con una pallina di gelato alla vaniglia!