

Crumble di mele (Dolci)



Preparazione

Sbucciate le mele, tagliatele a fette sottili e cuocetele una decina di minuti in padella con il burro, lo zucchero, la cannella (se gradita) e il succo di limone. A parte frullate velocemente burro freddo, farina e zucchero. Imburrate una tortiera o recipiente da forno. Distribuite sul fondo le mele. Copritele bene con il composto preparato. Cuocete a 180° per 40 minuti.

Consigli

Il crumble va servito subito dopo averlo cotto. Prepararlo il giorno prima è un pò un rischio, perchè si rischia che la copertura sovrastante la frutta diventi molliccia!

Curiosità

Crumble, in inglese, vuol dire briciole. Il crumble infatti è un dolce a base di frutta coperta da una frolla sbriciolata.

Informazioni

Preparazione 50 minuti

Cottura 50 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Mele (4 mele)

Farina 180 grammi

Burro (120 gr di burro + 20 per le mele)

Zucchero (120 di zucchero + due cucchiari per le mele)

Cannella (la punta di un cucchiaino di cannella in polvere)

Succo di limone (qualche goccia di succo di limone)