

## Crumble di frutti rossi (Dolci)



### Preparazione

Preparatevi tutti gli ingredienti, quindi imburrate una pirofila da forno. Fate uno strato di frutti di bosco, e spolverizzate accuratamente di zucchero. Prendete quindi un mixer da cucina e mixate per una manciata di secondi il burro ancora freddo, la farina e lo zucchero. Otterrete un composto in briciole. Disponete questo composto sopra la frutta senza livellare in alcun modo. Infornate a 200 gradi per 25 minuti. Servite.

### Consigli

Se desiderate rendere ancor più dolce e delicato il vostro crumble di frutti rossi, potete arricchirlo con degli ottimi lamponi, delle more o dei mirtili. Un'altra variante eccellente è l'apple crumble, ovvero il crumble di mele, molto diffuso e gradito nei paesi anglosassoni.

### Curiosità

In inglese il sostantivo "crumb" significa briciola, mentre "to crumble" significa sbriciolarsi. Il nome di questo dolce deriva appunto dal caratteristico aspetto "sbricioloso" della sua golosa superficie.

### Informazioni

**Preparazione** 40 minuti

**Cottura** 25 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Frutti di bosco** 450 grammi (anche surgelati)

**Farina** 100 grammi

**Burro** 80 grammi (+ del burro per imburrare)

**Zucchero** 80 grammi (+ dello zucchero per dolcificare i frutti di bosco)