Crumble di mele

Autore: Cristina Orlandi
Fonte: Città Nuova

I crumble si possono realizzare con i vostri frutti preferiti, nella versione dolce, ma anche con verdure o carne, qualora sceglieste la versione salata. Consiglio di cuocerli direttamente prima di portarli in tavola.

Ingredienti per 4 persone

Per il crumble: 80 grammi di zucchero di canna, 180 grammi di farina, 40 grammi di mandorle, 120 grammi di burro, cannella in polvere, 1 pizzico di sale.

Per la composta di frutta: 700 grammi di mele, 50 grammi di prugne secche, succo di due arance, 2 cucchiai di zucchero di canna, cannella in polvere.

Preparazione

Sbucciare e tagliare a dadini le mele, eliminare il nocciolo dalle prugne secche e tagliare anch'esse a pezzettini. Bagnare la frutta con il succo di arancia, spolverare di cannella, versarvi un paio di cucchiai di zucchero di canna ed amalgamare.

In una ciotola lavorare il burro con la farina, lo zucchero, le mandorle finemente tritate e aggiungere la cannella e un pizzico di sale.

In piccoli stampi da forno fare un primo strato con la frutta, quindi sbriciolare il preparato di burro, zucchero, mandorle e farina e ricoprire completamente lo strato delle mele e delle prugne.

Cuocere in forno già caldo a 200°C per circa 20 minuti, fino a quando non si vedrà la superficie completamente dorata.

Servire il crumble di mele direttamente nei pirottini preferibilmente con una crema allo zabaione o del gelato alla crema.