



CRUMBLE DI MELE

Preparazione: ca. 20 min.

Cottura: ca. 15 min.

Valore nutritivo: Una porzione (1/4):

619 kcal / 34 G / 65 C / 10 P

Vegetariano

PER 4 PERSONE

per una pirofila da ca. 2 litri, unta

100 g	di farina
100 g	di zucchero
2 prese	di sale
100 g	di mandorle
100 g	di burro, morbido
700 g	di mele
1	limone
1 c.	di zucchero

Zucchero a velo da spolverizzare

ECCO COME SI FA

1. Crumble: preriscaldare il forno a 180 °C. In una ciotola mescolare farina, zucchero e sale, tritare grossolanamente le mandorle e aggiungerle. Unire il burro, mescolare con una forchetta finché il composto sarà granuloso.

2. Mele: tagliare le mele a spicchi, privarle del torsolo e distribuirle nella pirofila unta. Spremere il succo del limone e mescolarlo alle mele insieme allo zucchero. Sbriciolare l'impasto distribuendolo sulle mele.

3. In forno: cuocere per ca. 40 min. nella parte centrale del forno. Sforare, lasciare intiepidire, spolverizzare con zucchero a velo e servire tiepido.

Ideale con: gelato alla vaniglia.

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti nei Coop Pronto



In collaborazione con

Betty Bossi