Ricetta: **Apple crumble**

Author: WWW.MISYA.INFO

L'apple crumble è un dolce tipico inglese, fatto da una base di frutta cotta, mele in questo caso, ricoperte poi dal crumble , briciole croccanti fatte di farina burro e zucchero che vengono cosparse sulla frutta prima di andare in forno. I frutti più usati per preparare il crumble sono le mele, i frutti di bosco, le pesche o il rabarbaro, ma ne esistono anche delle versioni salate, quindi potete dare ampio spazio alla vostra fantasia. Di solito l'Apple Crumble viene servito tiepido accompagnato con del gelato alla vaniglia o con della panna montata. Mi dispiace per chi non ama i dolci con le mele visto che ve ne ho postati due uno dopo l'altro, ma mi farò perdonare con le prossime ricette, promesso ;) Buona befana a tutti e ci rileggiamo lunedì, bacibaci

Ingredienti per uno stampo da 26 cm:
700 gr di mele renette
1/2 limone
1/2 cucchiaino di cannella
180 gr di zucchero
200 gr di farina 00
120 gr di burro

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 45 min
Procedimento per preparare l'apple crumble

Sbucciate le mele, tagliatele a tocchetti o a spicchi spessi, mettetele in una ciotola e insaporitele con 50 grammi di zucchero, il succo di limone e la cannella.

Nel frattempo preparate il crumble lavorando molto rapidamente la farina con lo zucchero rimasto e il burro tagliato a tocchetti

Otterrete così un composto di briciole.

Imburrate una pirofila da forno e versatevi sopra le mele.

Coprite le mele con le briciole preparate

Infornare l'apple crmble e cuocere per 30 minuti impostando la temperatura del forno a 200°

Non apperna la superficie del dolce sarà dorata, toglierla dal forno e lasciarlo intiepidire

Servire l'apple crumble appena tiepido accompagnandolo con del gelato alla vaniglia o della panna montata.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO