Ricetta per Crumble con mele e mirtilli

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 30 min

Ingredienti:

- 1 kg di mele sbuccciate ed affettate
- succo di 1 limone
- 20 g burro
- 1 Cu di uvetta
- ½ bicchiere di vino bianco
- 5 Cu di composta di mirtilli

Per il crumble:

- 100 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo oppure farine integrale di grano tenero RIEPER
- 75 g burro (morbidi)
- 75 g zucchero
- 75 g mandorle grattugiate
- 2 cucchiaini di polvere di cannella

Preparazione:

Ungere con poco burro una pirofila piatta da forno, distribuire le mele e versare sopra il succo di limone e il vino, aggiungere l'uvetta e i mirtilli.
Per l'impasto lavorare brevemente con le mani tutti gli ingredienti ottenendo una specie di gnocchetti. Distribuirli sopra i frutti ed infornare sul secondo ripiano in forno preriscaldato.

Tempo di cottura:

ca. 20 min. a 190°
Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati