

Crumble di mele

INGREDIENTI:

Un disco di frolla (se volete anche surgelata),
4 mele,
1 cucchiaino di cannella,
100 gr di zucchero,
2 cucchiari di fecola,
100 gr di farina,
100 gr di burro,
succo di 1/2 limone,
50 gr di granella di nocciole,
zucchero a velo,
1 pizzico di sale.

Tritare le mele a cubetti e condirle con la cannella, metà dello zucchero, il succo di limone e i cucchiari di fecola (servono per assorbire il succo che tirano fuori le mele). In una tortiera stendere la frolla e fare un cordoncino sui bordi versarci sopra le mele, anche se sembrano tante in cottura subiscono un calo. In una ciotola mettere farina, lo zucchero rimasto il pizzico di sale e il burro freddo fatto a pezzetti e lavorare il composto fino a renderlo granuloso, cospargere questa specie di frolla sbriciolata sulle mele cercando di coprirle e mettere in forno preriscaldato a 180/200° per 45' circa.