CRUMBLE ALLE MELE DELLA NONNA



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 6 persone

- 600 g di mele tipo Pink Lady® o gala - 80 g di zucchero di canna grezzo - 3 cucchiaini di miele - CRUMBLE DOLCE: - 100 g di burro - 40 g di mandorle affettate - 100 g di farina - 50 g di zucchero grezzo di canna

---

1. Iniziare preparando la PASTA PER IL CRUMBLE: preriscaldare il forno a 180°C (term. 6). Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore, il burro per ultimo. Avviare il programma ESPERTO, 10 secondi/velocità 13 (senza scaldare), mescolare di nuovo per 10 secondi, se necessario. Mettere il preparato su una placca coperta di carta forno e infornare per 10 minuti.

2. Mentre cuoce, versare 500 ml di acqua nel contenitore e sbucciare le mele, togliere il torsolo e i semi e tagliarle a dadoni.

3. Inserire il cestello vapore, mettervi le mele con lo zucchero di canna, il miele e 100 ml di acqua e avviare il programma ESPERTO, 25 minuti/velocità 3/100°C.

4. Quando la frutta è cotta, suddividerla in coppette o piattini e cospargervi sopra il crumble. Servire tiepido o freddo.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016