

## Crumble di mele (Dolci)



### Preparazione

Sbucciate le mele, tagliatele a fette sottili e cuocetele una decina di minuti in padella con il burro, lo zucchero, la cannella (se gradita) e il succo di limone. A parte frullate velocemente burro freddo, farina e zucchero. Imburrate una tortiera o recipiente da forno. Distribuite sul fondo le mele. Copritele bene con il composto preparato. Cuocete a 180° per 40 minuti.

### Consigli

Il crumble va servito subito dopo averlo cotto. Prepararlo il giorno prima è un pò un rischio, perchè si rischia che la copertura sovrastante la frutta diventi molliccia!

### Curiosità

Crumble, in inglese, vuol dire briciole. Il crumble infatti è un dolce a base di frutta coperta da una frolla sbriciolata.

### Informazioni

**Preparazione** 50 minuti

**Cottura** 50 minuti

**Dosi per** 6 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Mele** (4 mele)

**Farina** 180 grammi

**Burro** (120 gr di burro + 20 per le mele)

**Zucchero** (120 di zucchero + due cucchiari per le mele)

**Cannella** (la punta di un cucchiaino di cannella in polvere)

**Succo di limone** (qualche goccia di succo di limone )