

Crumble di frutti rossi (Dolci)



Preparazione

Preparatevi tutti gli ingredienti, quindi imburrate una pirofila da forno. Fate uno strato di frutti di bosco, e spolverizdateli accuratamente di zucchero. Prendete quindi un mixer da cucina e mixate per una manciata di secondi il burro ancora freddo, la farina e lo zucchero. Otterrete un composto in briciole. Disponete questo composto sopra la frutta senza livellare in alcun modo. Infornate a 200 gradi per 25 minuti. Servite.

Consigli

Se desiderate rendere ancor più dolce e delicato il vostro crumble di frutti rossi, potete arricchirlo con degli ottimi lamponi, delle more o dei mirtili. Un'altra variante eccellente è l'apple crumble, ovvero il crumble di mele, molto diffuso e gradito nei paesi anglosassoni.

Curiosità

In inglese il sostantivo "crumb" significa briciola, mentre "to crumble" significa sbriciolarsi. Il nome di questo dolce deriva appunto dal caratteristico aspetto "sbricioloso" della sua golosa superficie.

Informazioni

Preparazione 40 minuti

Cottura 25 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Frutti di bosco 450 grammi (anche surgelati)

Farina 100 grammi

Burro 80 grammi (+ del burro per imburare)

Zucchero 80 grammi (+ dello zucchero per dolcificare i frutti di bosco)