



Apple and almond crumble - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Dal forum della pdc

crumble - mela - torta - inglese

Una torta semplicissima e davvero deliziosa, da servire calda accompagnata da gelato alla crema. Le mele possono essere sostituite da altra frutta, a seconda della stagione: buonissima con albicocche o pesche d'estate, mele e frutti di bosco d'inverno.

Ingredienti:

Per il ripieno:

1kg di mele renette (o golden delicious)
30-40 gr di zucchero grezzo di canna
1 cucchiaino abbondante di cannella in polvere
4-5 chiodi di garofano frantumati.

Per il crumble:

110 gr di mandorle
75 gr di burro freddo di frigorifero
175 gr di farina autolievitante (oppure farina normale con mezza bustina di lievito)
2 cucchiaini abbondanti di cannella
110 gr di zucchero di canna grezzo.

Procedimento:

Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a fette un po' grosse. Sistemarle in una teglia ovale di 19 x 28 cm o rotonda da 24 cm di diametro dopo averle mischiate bene assieme allo zucchero, alla cannella e ai chiodi di garofano.

Preparare il crumble, ponendo in un robot da cucina il burro freddo tagliato a pezzetti, la farina setacciata, lo zucchero e la cannella, azionare il robot a massima velocità fino a che l'impasto non assumerà l'aspetto di grosse briciole.

Quindi aggiungere le mandorle, azionare ancora il robot (ma non troppo velocemente), in modo che le mandorle si riducano in polvere ma rimangano ancora dei pezzetti un poco più grossi.

Spolverizzare il crumble sulle mele, in modo da ricoprirle completamente, quindi premerlo bene con il palmo delle mani: più verrà premuto, più risulterà croccante.

Decorare con una forchetta, passandola leggermente sulla superficie. Cuocere il crumble nel ripiano centrale del forno, per 35-40 minuti a 200°, finché le mele diventeranno morbide e il crumble risulterà dorato e croccante.

Una volta sfornato, aspettare 10-15 minuti prima di servire (deve essere ancora caldo), accompagnato da gelato alla crema o alla vaniglia o da una crema inglese.