



**REGNO UNITO**

# *Apple Crumble*

*Ricetta di Jean Melton*

L'apple crumble è uno dei dolci più amati dagli inglesi, semplice da preparare e molto goloso.

E' fatto da una base di frutta cotta ricoperta da briciole croccanti ottenute lavorando farina, burro e zucchero con la punta delle dita.

Oltre alla mele si possono usare le prugne, le pesche, i frutti di bosco, o il rabarbaro. E' deliziosa la versione che unisce mele e more.

## **INGREDIENTI (per 4 persone)**

4 o 5 mele renette

150 g di farina

75 g di burro ammorbidito

75 g di zucchero

A scelta per dare più gusto: cannella, buccia di limone o chiodi di garofano

## **PROCEDIMENTO**

Preparare le mele tagliandole in fette sottili, stufarle con poca acqua e un po' di zucchero.

Terminata la cottura scolarle tenendo da parte il liquido di cottura.

Mescolare la farina, lo zucchero e il burro con la punta delle dita affinché tutto sia ben amalgamato.

Mettere le mele in una pirofila con un po' del loro liquido e aggiungere a piacere la cannella o un po' di scorza di limone oppure qualche chiodo di garofano.

Infine ricoprire con le briciole.

Riscaldare il forno a 180 °C (ventilato) e infornare per circa 30 minuti finché non si sia formata una crosta biscottata dorata.

Si serve tiepido accompagnato da panna montata o crema inglese (custard), ma è ottimo anche da solo.