



Crumbled di mele - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

crumble - inglese - merenda

Dolce di consistenza sbriciolosa.

Ingredienti:

200 g. di farina

100 g. di zucchero

100 g. di burro

100 g. di nocciole macinate

4 mele (o pere)

buccia di limone grattugiata

cannella

burro e pangrattato per la teglia

Amalgamare tutti gli ingredienti a freddo eccetto la frutta.

Sbucciarla e tagliarla a dadini, disporla sul fondo della teglia e ricoprire con l'impasto.

Infernare a 180° per mezz'ora su uno scaffale basso.

Lasciare intiepidire in forno.



I filini che vedete sono di buccia di limone.