



CRUMBLE CON FRUTTA

Ingredienti

Per le mele

frutta di stagione tagliata o grattugiata grossolanamente (2 mele, 3 pere ...)

60 gr. di burro

120 gr. di zucchero

cannella in polvere

un goccio di cognac

400g di ricotta

Peril crumble

4/5 cucchiaini di mandorle o noci tritate

poca cannella

60 gr. di burro

100 gr. di farina

4 cucchiaini di zucchero di canna

Procedimento

Per le mele

Pelare e tagliare la frutta scelta.

Stufare con tutti gli ingredienti fino a che diventino morbidi e fare freddare.
Togliere la cannella e se avete usato anche il chiodo di garofano e l'anice stellato.

Per il crumble

Con i polpastrelli lavorare bene farina zucchero e burro freddo e cannella fino a formare palline.

Spargere sul composto di frutta.

Infornare a 180° per circa 20 minuti fino a colore desiderato.