

CRUMBLE DI MELE E FRUTTI DI BOSCO



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- ½ cm di radice di zenzero fresco - 200 g di lamponi - 500 g di mele tipo Pink Lady® o gala - 150 g di more - CRUMBLE DOLCE : - 100 g di burro - 40 g di mandorla affettate - 100 g di farina - 50 g di zucchero grezzo di canna

1. Iniziare preparando la pasta per il crumble. Mentre cuoce, versare 500 ml di acqua nel contenitore di metallo e aggiungervi lo zenzero pelato e tagliato a rondelle. Sbucciare le mele, togliere il torsolo e i semi e tagliarle a dadoni. Passare i frutti di bosco delicatamente sotto l'acqua fredda per pulirli.

2. Inserire il cestello vapore, mettervi la frutta e avviare il programma VAPORE.

3. Quando la frutta è cotta, suddividerla in coppette o piattini e cospargervi sopra il crumble. Servire tiepido o freddo.

CRUMBLE DOLCE

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).

2. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo, il burro per ultimo. Avviare il programma ESPERTO, 10 secondi/velocità 13 (senza scaldare), mescolare di nuovo per 10 secondi, se necessario.

3. Mettere il preparato su una placca coperta di carta forno e infornare per 10 minuti.

