

CANNAMELA

## Crumble di mele alla cannella



# Ingredienti

- 40g burro
- 40g farina
- 40g zucchero
- 25g fette biscottate
- Ingredienti per farcia:
  - 450g mele mondate (renette)
  - 60g zucchero di canna
  - 15g burro
  - 20g succo di limone
  - 1/2 cucchiaino cannella macinata CANNAMELA
  - 1/2 baccello vaniglia
- Ingredienti per decorazione:
  - 2 fettine di mela
  - cannella in stecche CANNAMELA



Porzioni  
3 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno,  
In padella



Kcal per  
persona  
415\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Farcia: tagliare le mele a cubetti e bagnarle subito con il succo di limone.
- 2** Sciogliere in padella il burro, poi aggiungere i cubetti di mele scolati, i semi della bacca di vaniglia e lo zucchero.
- 3** Aromatizzare con la cannella macinata CANNAMELA e cuocere per 3-5 min su fuoco alto.

- 4 Mescolare e versare in una pirofila di 16x12 cm, leggermente imburrata.
- 5 Pasta: tritare grossolanamente le fette biscottate, versarle in una ciotola e unire il burro, lo zucchero e la farina, poi cominciare ad intridere gli ingredienti con la punta delle dita ottenendo un composto a briciole.
- 6 Fare cadere uniformemente sulle mele l'impasto a briciole senza pressarlo e infornare la pirofila a 180° per 30 min, poi proseguire per 2 min la cottura con funzione grill.
- 7 Decorare il dolce con le fettine di mela e la cannella in stecche CANNAMELA spezzettata e servire ben caldo.