Crumble di Mele

INGREDIENTI

Per il crumble

50 burro a temperatura ambiente, tagliato a cubetti regolari
60 zucchero di canna
65 gr farina 00
35 gr di fiocchi di avena (facoltativo)
50 gr farina di mandorle
Sale
Cannella/zenzero (facoltativo)

Per la frutta

6 mele sbucciate e private del torsolo
1 limone non trattato
2 tbsp zucchero di canna
1 tbsp amido di mais (maizena)

Attrezzatura

Teglia rettangolare 25x15 cm
Tagliere/coltello
Ciotola
Forno

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti del crumble con la punta delle dita, fino a ottenere delle briciole grossolane. Conservare in frigo fino al momento dell'uso.
Tagliare le mele a cubetti da *2x2 cm* (non serve essere troppo precisi). In una ciotola condire la frutta con il succo di limone e lo zucchero. Unire anche l'amido, spolverandolo con un setaccio, in modo da non creare grumi.
Mescolare bene e versare in una teglia da forno leggermente imburrata. Infornare a *165* gradi per *20/25 minuti,* deve risultare abbastanza cotta. Coprire la frutta con il crumble, infornare nuovamente per *30 minuti.* La superficie deve essere dorata e croccante. Se tende a scurire velocemente, coprire con carta di alluminio e terminare la cottura
Servire tiepido. Crème fraiche, panna, gelato non obbligatori, ma decisamente consigliati

NOTE

Frutta

Ho fatto crumble con mele, pere, cotogne, fragole, frutti di bosco, ciliegie, pesche, albicocche, prugne. Eviterei agrumi, kiwi o banane. La precottura è sempre consigliata, elimina l'acqua in eccesso e garantisce una consistenza finale simile a una marmellata.

Spezie

Le mele chiamano cannella e zenzero a gran voce, ma l'impasto del crumble può essere persoanlizzato in base alle tue preferenze. Altri aromi che possono essere aggiunti: vaniglia, fava tonka, cardamomo, pepe di szechuan, zest di agrumi...

SOSTITUZIONI

La farina di mandorle può essere sostituita con farina di frutta secca di ogni tipo (la nocciola funziona particolarmente bene). Per una versione senza frutta secca, si può omettere e aumentare la farina di grano e l'avena del 25%.