

# ***Crumble di mele con gelato alla vaniglia***



**Con questo crumble di mele autunnale con gelato alla vaniglia risvegliamo i nostri forni dal letargo estivo e inauguriamo la stagione dei dolci caldi.**

Tradotto in italiano, questo dolce lo chiameremmo semplicemente sbriciolata di mele. Un dessert alla frutta, che non può essere descritto esattamente come leggero, ma che contiene ottime sostanze nutritive come mele, noci e fiocchi d'avena. È inoltre veloce e molto facile da preparare ed è quindi adatto anche per i principianti.

Questo crumble si trasforma in estasianti esperienze gustative se servito tiepido con gelato alla vaniglia.

Consiglio: a seconda della dolcezza del frutto, il contenuto di zucchero nella ricetta può essere leggermente ridotto.

## **Mele**

- 4 mele dolci di media grandezza
- 4 cucchiaini di cognac
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 1½ cucchiaini di scorza di limone bio
- ¾ cucchiaini di pasta alla vaniglia
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

## **Crumble**

- 100 g di farina
- 90 g di zucchero di canna
- ½ cucchiaini di sale
- 35 g di scaglie di mandorle
- 35 g di fiocchi d'avena
- 125 g di burro freddo a pezzettoni
- Zucchero a velo da cospargere

## **Opzionale**

- Gelato alla vaniglia

1. Tagliare le mele a cubetti grossolani e mescolarle con gli altri ingredienti della lista «Mele» in una pirofila. Usare le mani, viene benissimo. Lasciare riposare il tutto per circa 20 minuti.
2. Nel frattempo, mescolare tutti gli ingredienti secchi del crumble in una ciotola, aggiungere il burro freddo e

mescolare di nuovo il tutto con le mani.

3. Cospargere i piccoli grumi di crumble sulle mele e infilare il tutto nel forno preriscaldato a 200 gradi con resistenza superiore e inferiore.
4. Cuocere il crumble di mele per 20-25 minuti fino a quando non diventa dorato.
5. Lasciare intiepidire il dolce, cospargerlo con zucchero a velo e servirlo, a piacere, con gelato alla vaniglia.

**Tempo di preparazione: ca. 55 minuti**