

Video tutorial: Ecco come preparare un crumble alle prugne come quello delle nostre nonne



La nonna di un buon amico era molto famosa per il suo crumble al mandarino; da allora le torte crumble mi ricordano sempre le nonne. Il nostro crumble alle prugne riempie tutta una teglia e fa quindi gioire un'intera comitiva festaiola.

Per la preparazione dei nostri piatti preferiamo naturalmente usare frutta e verdura fresche e di stagione. Ma per poter davvero cucinare le ricette quando gli alimenti hanno la loro stagione, spesso dobbiamo registrare i video prima che la frutta sia giunta a maturazione. Così per questo tutorial abbiamo usato prugne congelate - c'è da dire che il dolce è comunque ben riuscito! Il modo migliore per realizzare questo dolce è naturalmente utilizzare della frutta fresca, in questo caso si consigliano 2200 a 2500 grammi di prugne (quantità pesata comprende il nocciolo). Per il resto la ricetta è identica.

- 750 g di farina
- 350 g di zucchero
- 500 g di burro
- 1 bustina di preparato per budino al gusto vaniglia
- 1 bustina di lievito in polvere
- 3 uova
- 150 g di yogurt al naturale • Abbiamo preso delle prugne surgelate, 3 confezioni da 750 g. Attenzione: è importante far scongelare e sgocciolare per bene le prugne. Se si utilizza della frutta fresca, la quantità necessaria è di 2200-2500 g (quantità pesata comprende il nocciolo).
- Servirà poi anche un vasetto piccolo di confettura di prugne.
- Quando la torta si sarà raffreddata, chi vuole può dare un tocco finale con una spolverata di zucchero a velo (1-3 cucchiaini).