



Apple Crumble

Ingredienti

5 mele
180 g di zucchero di canna
100 g di farina per dolci
120 g di burro
succo di un limone
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Apple crumble è un dolce tipico della tradizione inglese, semplicissimo, ma molto gustoso.

Sbucciate le mele e tagliatele a fette. Imburrate ed infarinate una teglia.

Disponete le mele, versate il succo di limone e cospargete il tutto con 90 g di zucchero.

Con il resto dello zucchero, la vaniglia, il burro freddo e la farina fate un impasto in modo che risultino tante briciole. Adagiate le briciole sulle mele.

Cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per 30 minuti circa. Si deve formare una crosticina.

Servire tiepido con della crema inglese o con una palla di gelato alla vaniglia.

(Ricetta vegetariana di SEMPLA)

