Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Crumble di frutta

Frutta
Per utilizzare la frutta molto matura
Dolci caldi
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti per 3 o 4 porzioni:

- 600 g di frutta (ad es. mele, pere, prugne, pesche, frutti di bosco)
- olio per ungere
- ad lib. uva sultanina e/o noci
- 100 g di farina di frumento o di farro
- 75 g di fiocchi di avena
- 3 CT di zucchero di canna integrale
- cannella
- ad lib. scorza di limone biologico
- 100 g di burro (freddo)

Preparazione:

Lavate la frutta, tagliatela a pezzi e mettetela in una teglia unta. Cospargete con uva sultanina e/o noci tritate a seconda dei gusti. In una ciotola, mescolate prima la farina, i fiocchi di avena, lo zucchero, la cannella ed eventualmente la scorza di limone grattugiata. Tagliate il burro in piccoli pezzi, aggiungetelo alla farina e impastate il tutto fino a formare delle grosse briciole oppure schiacciate l'impasto con uno schiacciapatate. Distribuite le briciole sopra la frutta. Infornate il crumble a 180°C (con modalità ventilata) per circa 30 minuti e servite appena sfornato, eventualmente accompagnato da una salsa alla vaniglia o da gelato alla vaniglia.

Tempo di preparazione: ca. 45 minuti.

Variazione vegana: per un crumble vegano, utilizzate margarina vegetale al posto del burro.