CRUMBLE DI MELE E NOCI

Mele tenere, cannella calda e noci croccanti si fondono sotto una copertura dorata di crumble. Cotto direttamente nella pentola AMC con la funzione forno di Navigenio, da servire caldo con una pallina di gelato



Ingredienti

- 3 mele acidule
- 80 gr di zucchero
- 50 gr di uvetta
- ½ cucchiaino di cannella
- 3 cucchiai di succo di limone
- 50 ml di succo di mela
- 50 gr di gherigli di noci
- 75 gr di burro
- 1 pizzico di sale
- 150 gr di farina

Guida rapida

1. Sbucciare le mele, dividere in quattro parti, togliere i semi e tagliarle a cubetti. Mescolare nella pentola insieme a 25 gr di zucchero, all'uvetta, alla cannella e al succo di limone e di mele.
2. Tritare finemente le noci con Tritamix e impastarle con il burro, il resto dello zucchero, il sale e la farina fino ad ottenere una granella.
3. Posizionare la pentola su Navigenio, impostarlo al livello 6 fino a che l'indicatore raggiunge la finestra "carne", posizionare la pentola sul coperchio capovolto e distribuire la granella sulle mele.
4. Posizionare Navigenio capovolto, impostare il livello basso e infornare per circa 15 minuti fino a quando la granella ottiene una bella doratura.



Il nostro consiglio da professionisti:

Si consiglia di servire il crumble caldo insieme a una pallina di gelato