



BIOSÜDTIROL

L'agricoltrice bio Elisabeth propone: Apple Crumble

Preparazione: 40 minuti

Difficoltà: facile

Ingredienti (4 -6 porzioni)

4 mele

100 g burro

100 g zucchero

175 g farina

limone

Preparazione

Tagliare le mele a spicchi e irrorarle di succo di limone. Prendere uno stampo da sformati, imburrarne il fondo e disporvi gli spicchi di mela in modo che siano ben stretti l'uno all'altro. Lavorare il burro, lo zucchero e la farina con una forchetta fino a creare un impasto granuloso, quindi distribuirlo sulle mele. Cuocere a 180° per 30 minuti, fino che la pasta non sarà di colore dorato. Servire con un sorriso!

Il consiglio di Elisabeth:

Per chi ne gradisce il sapore, si consiglia di aggiungere all'impasto un pizzico di cannella. Buon appetito!