

Ingredienti

10 biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

1 cucchiaio di zucchero di canna

40g di burro freddo a pezzetti

1 pizzico di sale

500g di frutti di bosco misti (more, mirtilli, lamponi)

1 cucchiaio di maizena

1 cucchiaio di zucchero di canna

1 cucchiaino di succo di limone

la scorza grattugiata di un limone non trattato

Preparazione

Preriscaldare il forno a 200°C.

Iniziare con il preparare la farcia: lavare ed asciugare molto bene, ma con delicatezza, i frutti di bosco.

Metterli in una terrina assieme alla maizena, lo zucchero di canna, il succo di limone e la sua scorza ed il sale.

Mischiare il tutto molto bene e lasciare da parte.

Prendere le cocottine e con un pezzettino di burro, imburrare molto bene il fondo e le pareti.

Quindi prendere 2 biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena e utilizzando un pestacarne ridurre i biscotti in polvere, quindi metterla dentro le cocottine e facendo roteare le formine, fare aderire la polvere di biscotto sul fondo e sulle pareti, aiutandosi se necessario con i polpastrelli.

Mettere le cocottine da parte.

Quindi prendere i restanti biscotti, rompere grossolanamente con il pestacarne, aggiungere lo zucchero ed i pezzetti di burro.

Quindi lavorando molto velocemente con i polpastrelli creare delle briciolone grosse.

A questo punto riempire le cocottine con la farcia arrivando a circa 1cm sotto il bordo, pressare con il cucchiaio così da avere un ripieno ricco.

Distribuire il crumble sulla frutta in modo da coprirla completamente pressando leggermente con i polpastrelli.

Infornare e cuocere a 200°C in forno statico per circa 20/25 minuti.

Il crumble dovrà essere ben dorato.

Servire tiepido o a temperatura ambiente.

http://blog.giallozafferano.it/lericettedielenuar/crumble-frutti-bosco/