

Ingredienti (per 4 cocottine)

Per la copertura

5 biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

5 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al Latte

1 cucchiaio di zucchero di canna

40g di burro freddo a pezzetti

1 pizzico di sale

Per la farcia

2 pere abate

5 biscotti McVitie’s Digestives al Cioccolato al latte

1 cucchiaio di maizena

1 cucchiaino di raso di cannella

1 cucchiaio di zucchero di canna

1 cucchiaino di succo di limone

1 pizzico di sale

Preparazione

Preriscaldare il forno a 200°C.

Iniziare con il preparare la farcia, quindi sbucciare le pere e tagliarle a dadini piuttosto piccoli, metterli in una terrina e mischiarli assieme al succo di limone, così da non farli annerire.

Aggiungere quindi i biscotti McVitie’s Digestives al cioccolato al latte spezzettati grossolanamente, la maizena, la cannella, lo zucchero di canna ed un pizzico di sale, poi mischiare bene il tutto e lasciare da parte.

Prendere le cocottine e con una noce 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, con l’aiuto se necessario dei polpastrelli.

Mettere le cocottine da parte, quindi prendere i restanti biscotti McVitie’s ai Fiocchi d’Avena e al cioccolato al latte, romperli grossolanamente con il pestacarne, quindi aggiungere lo zucchero ed i pezzetti di burro. Lavorare molto velocemente con i polpastrelli creando 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 sul composto di pere 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

https://blog.giallozafferano.it/lericettedielenuar/crumble-di-pere-biscotti-digestive/