

Ingredienti

biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta q.b

2 mele

10 amarene sciroppate compreso il succo

cannella in polvere q.b

gocce di cioccolato fondente q.b

succo di ½ limone

zucchero di canna q.b

qualche fiocchetto di burro

Preparazione

Sbucciare e tagliare le mele a dadini, aggiungere il succo di limone e qualche pizzico di cannella in polvere (a seconda dei gusti), le amarene sciroppate a pezzetti e qualche cucchiaio di succo di amarena.

Unire le gocce di cioccolato fondente e sistemare il tutto in stampini monoporzioni da forno o in un’unica teglia.

Coprire l’intera superficie con briciole grossolane di biscotti McVitie’s Digestives alla Frutta, zucchero di canna e qualche fiocchetto di burro.

Infornare per 15 minuti a 230 gradi o comunque fino a quando la superficie diventerà croccante.

Servire tiepido.

http://www.saleemarzapane.blogspot.it/2014/05/crumble-di-mele-ed-amarene-con.html