Come preparare il crumble di mele: la ricetta

Data: 7 agosto 2019 | Autore: Redazione



Il crumble di mele, ottimo da gustare insieme a un po' di gelato in questi mesi estivi, altro non è che la versione "sbriciolata" dell'apple pie, uno dei dolci inglesi più conosciuti al mondo.
Il suo nome richiama il verbo "to crumble" (che significa appunto "sbriciolare") e si ricollega agli anni della Seconda Guerra Mondiale, durante i quali le razioni di cibo erano scarse e trovare gli ingredienti per preparare dolci era molto difficile (in quanto veri e propri beni di lusso, non accessibili a tutti).

Ancora oggi, a distanza di tanti anni, questo semplice ma gustoso dolce a base di frutta conquista i palati di grandi e piccini. Per avere dei risultati davvero ottimi, però, bisogna fare attenzione alla qualità degli ingredienti utilizzati. Ciò vale soprattutto per la frutta, dunque meglio affidarsi a dei fornitori affidabili scegliendo ad esempio le mele dei Fratelli Orsero, che provengono da coltivazioni italiane e si addicono a ricette che, come questa, ne esaltano il gusto. Ecco come preparare il nostro crumble di mele!

Ingredienti
1 kg di mele fresche (renette o Golden)
60 grammi di zucchero
30 grammi di burro
½ limone
1 cucchiaino di cannella

Per il crumble:
180 grammi di farina
130 grammi di burro
120 grammi di zucchero

Preparazione
Prima di tutto sarà necessario pelare le mele e tagliarle a dadini. Poi dovrete far sciogliere il burro in una padella abbastanza capiente, nella quale verserete le mele tagliate, lo zucchero, il succo di limone e la cannella; mescolate bene il tutto e face cuocere a fiamma bassa per un minuto circa, lasciando poi riposare.

A questo punto bisognerà passare alla preparazione del crumble. Come fare? Versate la farina in un recipiente fondo, aggiungetevi lo zucchero e il burro ammorbidito e amalgamate il tutto. Per arrivare alla giusta consistenza dell'impasto, non lavoratelo molto: lavorate gli ingredienti velocemente, in modo tale da non riscaldarli troppo.

Prendete quindi una teglia imburrata e aggiungeteci uno strato di mele, coprendole poi con l'impasto sbriciolato. Infornate e lasciate cuocere a 180°C per 30 minuti circa, fino a quando la superficie non diventerà dorata e croccante. Servite quindi subito il crumble di mele caldo o tiepido, da solo oppure con un po' di gelato alla vaniglia (in origine, invece, la ricetta prevedeva l'accompagnamento con la crema inglese). Evitate invece di consumarlo molto tempo dopo, in quanto perderebbe la giusta consistenza ammorbidendosi per via dell'umidità delle mele.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/come-preparare-il-crumble-di-mele-la-ricetta/114814