



# CRUMBLE DI MELE E NOCI

**Dosi per**  
8-10

**Preparazione**  
5-10 minuti

**Cottura**  
30-40 minuti

## Procedimento

Preriscaldare il forno a 180°C.

In una padella scaldare le mele con lo zucchero e cuocere per 5-6 minuti mescolando a intervalli regolari. Aggiungere l'uvetta e mescolare.

Versare le mele con un cucchiaio nel piatto del forno.

Aggiungere la farina e lo zucchero nel contenitore del robot da cucina, aggiungere il burro a tocchetti e frullare fino a formare delle briciole.

Cospargere le mele con l'impasto.

Frullare le noci in modo grossolano e versarle sul crumble.

Cuocere in forno per 30-40 minuti.

## Ingredienti

170g di farina integrale

100g zucchero grezzo di canna

110g burro

6 mele Bramley medie, pelate e tagliate a tocchetti

2 cucchiai di zucchero

100g uvetta

150g frutta secca   arachidi, mandorle, noci, nocciole