Ingredienti

Per il crumble di mele:

1 kg di mele

150g di biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena

150g di farina 00

120g di burro

170g di zucchero

Succo di mezzo limone.

Per la crema inglese:

2 tuorli d’uovo

55g di zucchero

250ml di latte intero

Una goccia di essenza di vaniglia

Preparazione

Per il crumble di mele:

Sbuccire le mele e tagliarle a cubetti.

In una padella far sciogliere 20g di burro, versare le mele, unire il succo di limone e 70g di zucchero.

Saltare le mele e lasciarle cuocere per circa 5/10 minuti, fino a che non si ammorbidiscono.

In una ciotola versare la farina, il restante zucchero e il burro a pezzetti e con le mani creare delle briciole; aggiungere anche i biscotti McVitie’s Digestives ai Fiocchi d’Avena sbriciolati.

A questo punto prendere le teglie monoporzione, creando uno strato con le mele e poi coprire abbondantemente con l’impasto bricioloso.

Cuocere in forno a 180° per 35 minuti.

Per la crema inglese:

In un pentolino scaldare il latte insieme alla vaniglia, e portarlo ad ebollizione, poi spegnere il fuoco.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, unirli al latte e subito iniziare a mescolare.

Rimettere sul fuoco basso e mescolare fino a che la crema non si addensa.

http://www.chiccheecapricci.it/crumble-di-mele-con-biscotti-digestive-e-crema-inglese/