



## Ingredienti (per 4 cocottine)

### Per la copertura:

10 biscotti McVitie's Digestive ai Flocchi d'Avena

1 cucchiaio di zucchero di canna

40g di burro freddo a pezzetti

Un pizzico di sale

### Per la farcia:

500g di banane ben mature



- 1 cucchiaio di maizena
- 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. Sbucciare le banane, tagliarle a rondelle e poi in quattro parti; quindi metterle in una terrina e mischiare assieme al succo di limone, così da non farle annerire.

Aggiungere la maizena, lo zucchero di canna ed un pizzico di sale.

Mischiare bene il tutto e lasciare da parte.

Prendere le cocottine e, con un pezzettino di burro, imburrare molto bene il fondo e le pareti. Prendere 2 biscotti McVitie's Digestive ai Focchi d'Avena e ridurre i biscotti in polvere. Quindi mettere il composto dentro le cocottine, girando le formine per far aderire la polvere di biscotto sul fondo e sulle pareti. Mettere le cocottine da parte.

Rompere grossolanamente il restante dei biscotti con il pestacarne, 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 sulla frutta 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 il crumble di banane con biscotti.

<https://blog.giallozafferano.it/lericettedielenuar/crumble-banane-biscotti-digestive/>

Cerca

Ricerca per:

Categories

Le Ricette dei nostri fan



crumble di banane con biscotti digestives di eleonora

McVitie's Original Digestive

McVitie's Digestive al Cioccolato

McVitie's Digestive Integrali

McVitie's Avena

McVitie's Digestive alla Frutta

Le Video Ricette dello Chef Fabio Baldassarre

Cheesecake e altre ricette dolci

Le ricette dello chef Fabio Baldassarre

Le nostre Videoricette

Tag

arancia **biscotti** cacao cacao amaro caffè cannella cheesecake cioccolato cioccolato al latte cioccolato bianco cioccolato fondente cocco coppa crema **dessert** dolce **dolci** fiocchi d'avena formaggio spalmabile fragole frutta frutti di bosco gelato limone mandorle marmellata mascarpone **mcvities** mele merenda miele mirtilli nocciole **panna** panna montata pere **ricetta** ricotta salame semifreddo tiramisù **torta** vaniglia yogurt zucchero a velo