



crumble di mele e digestives di maria



Ingredienti

8 biscotti McVitie's Original Digestive 800g di mele 180g di zucchero 200g di farina 120g di burro 1/2 limone

Preparazione

Per prima cosa ho sbucciare e tagliare le mele a fette non troppo sottili e metterle in una ciotola con il succo di limone e 50 gr di zucchero.. mischiare il tutto, trasferirle in un tegame antiaderente e lasciarle cuocere per 2 minuti.. quindi aggiungere 3 biscotti McVitie's Original Digestive sbriciolati e spegnere.In una ciotola grande impastare velocemente la farina, il burro a pezzetti e lo zucchero rimasto lavorandoli con la punta delle dita (devono risultare delle briciole).. quindi mischiare altri 3 biscotti McVitie's Original Digestive sbriciolati. Imburrare e infarinare una teglia, versare sul fondo le mele e sopra mettere il composto di briciole.Infine sbriciolare sulla torta gli ultimi 2 biscotti e infornare a 200° per 30 minuti. Il crumble è buono tiepido ma ancor di più è ottimo freddo il giorno dopo.

<http://blog.giallozafferano.it/puccamary/crumble-di-mele-e-biscotti-mcvities-original-digestive/>