



Ingredienti (per 4 cocottine)

Per la copertura

- 5 biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena
- 5 biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al Latte
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 40g di burro freddo a pezzetti
- 1 pizzico di sale

Per la farcia

- 2 pere abate
- 5 biscotti McVitie's Digestives al Cioccolato al latte



- 1 cucchiaino di maizena
- 1 cucchiaino di raso di cannella
- 1 cucchiaino 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, quindi sbucciare le pere e tagliarle a dadini piuttosto piccoli, metterli in una terrina e mischiarli assieme al succo di limone, così da non farli annerire.

Aggiungere quindi i biscotti McVitie's Digestives al cioccolato al latte spezzettati grossolanamente, la maizena, la cannella, lo zucchero di canna ed un pizzico di sale, poi mischiare bene il tutto e lasciare da parte.

Prendere le cocottine e con una noce di burro imburrare molto bene il fondo e le pareti.

Quindi prendere 2 biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena e utilizzando un pestacarne ridurre i biscotti in polvere, quindi metterla dentro le cocottine e, facendo roteare le formine, fare aderire la polvere di biscotto sul fondo e sulle pareti, con l'aiuto se necessario dei polpastrelli.

Mettere le cocottine da parte, quindi prendere i restanti biscotti McVitie's ai Focchi d'Avena e al cioccolato al latte, romperli grossolanamente con il pestacarne, quindi 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 cucchiaino così da avere un ripieno ricco.

Distribuire il crumble sul composto di pere in modo da coprirlo 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

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