



Ingredienti (per 4 cocottine)

Per la copertura:

10 biscotti McVitie's Digestives ai Focchi 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, imbrattare molto bene il fondo e le pareti. Prendere 2 biscotti McVitie's Digestives 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.

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