



crumble di mele e crema inglese di valentina



Ingredienti

Per il crumble di mele:

- 1 kg di mele
- 150g di biscotti McVitie's Digestives ai Focchi 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:

- Sbucciare le mele e tagliarle a cubetti.



crumble di mele e crema inglese di valentina

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 Focchi 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/>