



Ingredienti

- 10 biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 40g di burro freddo a pezzetti
- 1 pizzico di sale
- 500g di frutti di bosco misti (more, mirtilli, lamponi)
- 1 cucchiaio di maizena
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di succo di limone
- la scorza grattugiata di un limone non trattato

Preparazione

Preriscaldare il forno a 200°C.

Iniziare con il preparare la farcia: lavare ed asciugare molto bene, ma con delicatezza, i frutti di bosco.

Metterli in una terrina assieme alla maizena, lo zucchero di canna, il succo di limone e la sua scorza ed il sale.

Mischiare il tutto molto bene e lasciare da parte.

Prendere le cocottine e con un pezzettino di burro, imbrattare 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, aiutandosi se necessario con i polpastrelli.

Mettere le cocottine da parte.

Quindi prendere i restanti biscotti, rompere grossolanamente con il pestacarne, aggiungere lo zucchero ed i pezzetti di burro.

Quindi lavorando molto velocemente con i polpastrelli creare 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.

Infernare 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.

<http://blog.giallozafferano.it/lericettedielenuar/crumble-frutti-bosco/>