



fast crumble di mele, arance ed uvetta di valentina



Ingredienti

3 Mele

½ bicchiere d'olio di girasoli

1 arancia

4 cucchiari di zucchero di canna

7 biscotti McVitie's Digestives ai Flocchi d'Avena

1 pugno di mandorle

50g uvetta passa

1dl vermut

cannella q.b.

Preparazione

Mettere l'uvetta nel liquore così da farla ammorbidire.

Lavare, sbucciare e tagliare a dadini le mele e metterle in una casseruola dove andrà messo più della metà del bicchiere d'olio.

Lasciar rosolare e aggiungere man mano il succo di una arancia, 3 cucchiari di zucchero e l'uvetta col liquore.

Far cuocere fin quando la mela non diventerà bella morbida.



fast crumble di mele, arance ed uvetta di valentina

Versare il composto, ripartendolo in due coppe grandi e lasciare raffreddare.

Nel frattempo frantumare i biscotti McVitie's Digestives ai Focchi d'Avena e versarli in un pentolino insieme ad un cucchiaio di zucchero, all'olio rimasto e alle mandorle (tagliate a metà).

Far caramellare e versare il tutto sulla base di frutta.

<http://www.occhiovunque.it/2014/04/fast-crumble-alle-mele-arancia-e-uvetta.html>