



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Crumble di pere

LE RICETTE DI ORNELLA

INGREDIENTI per 10 persone

Pere tipo abate gr. 1.000
Zucchero di canna gr. 100
Farina di farina gr. 100
Farina di mandorle gr. 100
Burro gr. 100
Succo di limone q.b.

PROCEDIMENTO

Impastate le due farine con il burro e lo zucchero di canna fino ad ottenere un impasto granuloso, tipo grosse briciole, che farete riposare in frigo per circa 1 ora.

Imburrate una teglia di 26 cm di ceramica o pyrex e disponetevi le pere a fettine, bagnate con poco succo di limone in due strati.

Sparpagliateci sopra i bricioloni di pasta in modo da ricoprirla bene ed infornate a 180° per circa 40 minuti in modo che la frutta risulti ben cotta e il crumble dorato.