



# *l'idea golosa*

DI @lavaniglia\_

## CRUMBLE D'AUTUNNO

Ingredienti per 4 persone:

Per la frolla

250 gr di farina

50 gr di nocciole/mandorle in polvere

1 uovo intero

100 gr di zucchero di canna

100 gr di burro a temperatura ambiente

1/2 bustina di lievito

1 pizzico di sale

scorza di 1 limone

Per il ripieno di mele

5 mele

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino raso di cannella in polvere

1/2 limone piccolo

qualche biscotto secco sbriciolato

un po' di vaniglia (o zucchero vanigliato)

purea di zucca

Per la purea di Zucca

200 gr di zucca sbucciata e tagliata a dadini

Cuocere la zucca in un tegame con il succo di limone, lo zucchero e il burro per circa 15'. Una volta cotta raffreddare il composto e poi frullarlo con il mixer (si può schiacciare tranquillamente con una forchetta).

A parte sbucciare e tagliare le mele a dadini. Cuocerle in tegame assieme allo zucchero ed al resto degli ingredienti per circa 20/30 minuti (se il composto è troppo asciutto aggiungere un po' di succo di limone o un po' d'acqua). Lasciare raffreddare bene il composto.

Preparare la frolla impastando la farina con lo zucchero, l'uovo ed il resto degli ingredienti fino a quando il composto sarà bello sodo e compatto. Lasciare riposare in frigo per circa 1 ora. In una tortiera a cerniera di cm 22 precedentemente rivestita con carta da forno stendere  $\frac{3}{4}$  della frolla modellandola con dei bordi belli alti. Spalmare la purea di zucca sulla base e versare il composto di mele. Sbriciolare i biscotti secchi ed il resto della frolla. Aggiungere a piacere zucchero di canna e cannella.

Cuocere in forno a 170 gradi per circa 50'. Sforare e spolverizzare con zucchero a velo