

# *Crumble di mela*

## *Ingredienti*

8 mele Chantecler o Reintettes  
200 g di farina  
150 g di margarina  
200 g di zucchero di canna  
Cannella

## *Preparazione*

Sbucciare le mele e tagliarle a pezzi, metterle in una teglia.  
Nella ciotola di Kenwood, mescola la farina, lo zucchero e la margarina tagliati a pezzi con la "K": devi ottenere una semola grossolana.  
Sulle mele, cospargi un po' di cannella, quindi versa la semola, distribuendo bene l'intera superficie.  
Cuocere per 1 ora in forno a 180 ° C.  
Servire caldo.