

Crumble di mele

Ingredienti

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

Preparazione

Sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti, metterle in una pirofila.
Nella ciotola Kenwood, mescolate la farina, lo zucchero e la margarina tagliata a pezzetti con la "K": dovrete ottenere una semola grossolana.
Sulle mele spolverate un po' di cannella, poi versate il semolino, distribuendolo bene su tutta la superficie.
Cuocere per 1 ora in forno a 180°C.
Servire caldo.