

Crumble ai frutti di bosco

Ingredienti (x4/6 persone)

400g frutti di bosco
2 pesche nettarine
250g di farina
200g zucchero
50g zucchero grezzo
80g burro (a temperatura ambiente)
1 bianco d'uovo
2 cucchiaini da tavola d'acqua
cannella in polvere
sale



Esecuzione

Disponete in una scodella capiente la farina a fontana, 100g zucchero bianco e lo zucchero grezzo, il burro ammorbidito tagliato a dadini, il bianco d'uovo, l'acqua, il sale. Mescolate gli ingredienti aiutandovi con una forchettina ed impastateli facendoli "sbriciolare" tra le mani, in modo che l'impasto risulti granuloso. Tagliate le pesche a fettine e zuccheratele con 20g di zucchero. Con lo zucchero rimasto, 80g, zuccherate i frutti di bosco. Imburrate una pirofila da forno di ceramica o vetro e disponete sul fondo le fettine di pesca e sopra i frutti di bosco. Terminare spolverando le "briciole" di impasto su tutta la superficie, coprendo bene la frutta. Infornate a 180°C per 40 minuti. Servite tiepido o temperatura ambiente, spolverizzando di zucchero a velo, crema pasticciera o gelato.