

Crumble di Natale con pere, cannella e zenzero

Ogni menù di Natale che si rispetti si chiude con un dolce degno di questo nome. Non occorrono preparazioni complicate e ingredienti costosi ma quei sapori ricchi e semplici capaci di ricreare in un attimo l'atmosfera natalizia. Non rinunciare, allora, a cannella e zenzero, due spezie profumate per scaldare il cuore di grandi e piccini nella notte più magica dell'anno!

Ingredienti per 4 persone

500 g di pere biologiche
80 g di farina integrale di grano tenero
50 g di zucchero di canna integrale
6 cucchiaini di olio di semi di girasole
4 noci e una manciata di noci tritate
2 cucchiaini di rum
cannella e zenzero a piacere

Difficoltà: FACILE
Costo: BASSO
Preparazione: 40 MIN

Procedimento

1. Taglia le pere a dadini mantenendo la buccia. Metti poi un paio di cucchiaini di olio di semi in una padella, aggiungi lo zenzero, la cannella, le pere a dadini e le noci.
2. Sfuma con il rum e cuoci per 5 minuti mescolando bene. >> Questo passaggio è a piacere!
3. Ungi di olio quattro cocottine da forno e trasferisci un po' di composto di pere cotte in ognuna.
4. In una terrina lavora la farina grossolanamente con l'olio e con lo zucchero di canna sino ad ottenere un impasto grumoso e sabbioso. Cospargi la superficie delle cocottine riempite di pere con l'impasto e cuoci in forno a 200° C per circa 20 minuti.

