

# Crumble di ciliegie

Categoria: Sapori dal Mondo - Inghilterra



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 20 min **Cottura:** 40 min **Dosi per:** 6 persone  
**Costo:** Medio **Difficoltà:** Molto Bassa

Nota Aggiuntiva: + 30 minuti di riposo delle ciliegie

Il crumble (brioliola) è un dolce al cucchiaio cotto al forno di origine inglese, formato da uno strato superficiale granuloso e croccante che nasconde un ripieno di morbida e calda frutta.

Il crumble può essere realizzato con svariati tipi di frutta, meglio se un po' acidula per meglio contrastare la dolcezza della pasta frolla sbriciolata che la ricopre: classico è il crumble al rabarbaro, alle ciliegie, alle mele, alle pere, ai frutti di bosco oppure realizzato con più frutti uniti assieme.



### per il ripieno

- >> Ciliegie 1 kg
- >> Limoni non trattato la scorza di 1
- >> Zucchero 100 gr

### per la pasta sbriciolata

- >> Burro a temperatura ambiente 100 gr
- >> Farina 160 gr
- >> Zucchero di canna 100 gr
- >> Cannella in polvere 1 cucchiaino raso
- >> Vaniglia 1 baccello

### per la pirofila

- >> Burro per ungere q.b.
- >> Zucchero di canna 2-3 cucchiari

## Preparazione



Lavate (1), asciugate e denocciate le ciliegie (2), poi ponetele in una ciotola dove unirete 100 gr di zucchero e la scorza grattugiata di 1 limone non trattato (3). Lasciate riposare le ciliegie per almeno una mezz'ora, rigirandole un paio di volte con un cucchiaio.



Nel frattempo preparate la pasta per la ricopertura del crumble. Incidete la stecca di vaniglia per il lungo e, con un coltellino dalla lama liscia, estraete i semini interni, raschiandoli via (4). Ponete in una ciotola la farina, lo zucchero di canna, la cannella in polvere (se non la gradite, potete non aggiungerla) i semini della vaniglia e il burro ammorbidito (5): lavorate gli ingredienti con le punte delle dita (6) fino ad ottenere delle briciole medio grosse.



Preriscaldate il forno sui 180°. Imburrate una pirofila da forno (7) non troppo bassa e cospargetela con 2-3 cucchiari di zucchero di canna (8), poi versateci dentro il composto di ciliegie (9).



Livellate le ciliegie (10) e ricopritele con le briciole di pasta precedentemente ottenute (11). Infornate per circa 40 minuti (12) e quando la superficie sarà dorata e croccante, estraete il crumble dal forno e servitelo ancora caldo, accompagnandolo con del gelato alla vaniglia, panna o crema, oppure con della panna semimontata.

### Consiglio

Alcune persone, per realizzare la copertura del crumble, preferiscono utilizzare del burro freddo da inserire in un robot assieme agli altri ingredienti: frullando il tutto con le lame per pochi secondi si ottengono delle briciole adatte allo scopo.