

CAKE POPS COFFEECIOK E NOCCIOLE

Lo so... un'altro dolce, questo mese è davvero super sweet, a me non dispiace vista la mia golosità e spero nemmeno a voi, ormai ho preso coscienza del fatto che dolci, torte e pasta sono le cose che mi riescono meglio o forse quelle che più mi piace fare, oltretutto sono le mie ricette più numerose in archivio, ma i cake pops mi mancavano e quando ho visto il contest di Morena ho pensato subito a loro perchè li trovo troppo carini. Poi un giorno facendo un giro in un negozio di complementi per la casa ho trovato pure i bastoncini appositi, non c'erano più scuse.. non so come si facciano, diciamo che ho letto tante ricette poi me ne sono inventata una io. A mio parere il giorno dopo sono più buoni e ricordatevi di tenerli in frigorifero.

Qui sta nevicando forte da oggi pomeriggio e non accenna certo a smettere, è tutto già ricoperto da un bel manto bianco, fa anche piuttosto freddo, speriamo davvero che sia l'ultimo strascico d'inverno, però ha il suo fascino, è tutto molto ovattato e calmo!!



CAKE POPS

COFFEECIOK E NOCCIOLE

per circa 35 pezzi

per la base

100 gr di burro

140 gr di zucchero

2 uova

100 gr di farina 00

30 gr di fecola

5 gr di lievito in polvere

120 gr di yogurt alla nocciola

100 gr di nocciole

60 crema al fondente e caffè

60 gr di ricotta

per decorare

250 gr di cioccolato gianduia

35 chicci di caffè coperti di cioccolato

polvere di caffè

Montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema morbida, unite ora una alla volta le uova intere.

Unite assieme la farina, la fecola e il lievito, setacciate tutto e unitelo al composto di uova alternandolo allo yogurt. Tritate piuttosto finemente le nocciole e aggiungetele all'impasto. Imburrate una tortiera da 24 cm e cuocete a 170° per circa 35-40 minuti.

Lasciate raffreddare, ora frullate tutto e unite la crema di cioccolato e la ricotta, lavorate il composto fino a ottenere un composto omogeneo, formate tante palline da 25 grammi e mettetele a riposare in frigorifero per qualche ora.

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato. Riprendete le palline, inserite i bastoncini, prelevateli e bagnategli la punta con poca cioccolata, rinseriteli nelle palline di composto e lasciate solidificare pochi minuti.

Immergete le palline nel cioccolato, fate scolare quello in eccesso, decorate con polvere di caffè e un chicco di caffè ricoperto. Man mano che sono pronti infilzatele in uno strato di polistirolo in modo che il cioccolato, a questo punto metteteli in frigorifero fino al momento di servirli.

Conservate in frigo.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Morena



inoltre vorrei ringraziare la fantastica Monica per avermi donato questo premio, e grazie anche per le parole che hai usato per me!!!

Visitate il suo bellissimo blog!!!



CIAMBELLE DOLCI DI PATATE

Non tutte le ciambelle vengono... tonde!! a me poi figuriamoci, di certo non posso nemmeno sospettare di aver come lontano antenato Giotto.. mai un biscotto, un pizzetta, un salatino che seppur tagliato con la formina rotonda sia rimasto tale.. va beh mi consolo con la loro bontà, in fondo dopo il primo morso chi la vede più la forma!!!!

Ovviamente parliamo di dolci fritti, come ho già detto più volte evito di utilizzare questo tipo di cottura ma in questo periodo i giornali e i blog son pieni di questi dolcetti tentatori e io alle tentazioni proprio non resisto, e sicuramente non sarà l'ultimo!!

Ho visto la ricetta delle ciambelline di patate sull'ultimo sale&pepe, poi ho visto queste al latte condensato, non sapendo quale provare ho fatto un mix inventandomi un po la ricetta che devo dire è riuscita bene.



Di queste ciambelline ne vengono una valanga, le mie erano larghe circa 8 cm e ne ho fatte circa 60 (tra ciambelline e fagottini) considerate però che dopo aver steso la pasta e formato le prime io ho rimpastato e ne ho fatte altre, faccio questa precisazione perchè ho visto in alcune trasmissioni che fanno solo un "taglio" di ciambelle e i ritagli li scartano, logicamente così facendo ne vengono molte meno ma si spreca un sacco di pasta!

CIAMBELLE DOLCI DI PATATE
per il lievito

100 gr di farina manitoba
10 gr di lievito di birra
1 cucchiaino di malto d'orzo
75 gr di latte intero

per l'impasto

200 gr di patate lesse

280 gr di farina 00

2 uova

140 gr di latte condensato

50 gr di burro

30 gr di latte in polvere

olio di semi di arachidi circa 1/2 litro piacere

nutella

zucchero semolato



ombelicodivenere.blogspot.it

Per il lievito, nel latte tiepido fate sciogliere il lievito di birra e il malto d'orzo poi unite la farina, formate

un'impasto omogeneo, mettetelo in una ciotola coprite con la pellicola e lasciate lievitare fino al raddoppio, circa un'ora a 25°.

Lessate le papate, scolatele, sbucciatele e passatele con lo schiaccia patate.

In un'impastatrice mettete la farina con lo zucchero, il sale e il latte in polvere, azionatela e iniziate ad aggiungere prima le uova una alla volta, poi il latte condensato infine le patate, il burro e il lievito.

Se non avete un'impastatrice, mettete la farina sul tagliere formate un buco al centro dove metterete tutti gli ingredienti e impastate a mano.

Quando si sarà formato un'impasto omogeneo mettetelo a lievitare un paio d'ore, coperto da pellicola, a 25°.

Riprendete l'impasto, stendete un velo di farina sul tagliere e tiratelo ad uno spessore di 6-7 millimetri, tagliate le ciambelline usando due cerchi tagliapasta dal diametro di 8 e 2 cm, rimpastate i ritagli e formate altre ciambelline, fate lievitare un'ora.

In un padellino dai bordi alti mettete abbondante olio di semi di arachidi, fate scaldare a 160-170° (finchè inserendovi un cucchiaino di legno non vi si formeranno numerose bollicine attorno) immergete le ciambelline poche alla volta, giratele per terminare la cottura, scolatele e passatele ancora calde nello zucchero semolato.



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it

Se volete fare dei fagottini ripieni, tagliate i cerchi sempre da 8 cm, mettete al centro un cucchiaino scarso di nutella e richiudete a mezzaluna.





e proprio mentre stavo allegramente friggendo ho visto che il tema mensile del contest di Nus era proprio friggere, quindi con questa ricetta partecipo al suo contest.



CROCCANTE DI MANDORLE E RISO SOFFIATO AL CIOCCOLATO

Vedo in giro tanti post che parlano di piatti leggeri dopo le feste 0.o... ma ne vedo anche tanti che non riescono a rinunciare al dolce o alla torta.. secondo voi io di quale categoria faccio parte?? Poi devo dirla tutta, in questo periodo sono molto stanca per via del lavoro, allora la sera mi viene freddo ma soprattutto mi viene tanta voglia di gratificazioni, non so se capita anche a voi, e cosa c'è di meglio di un dolce per questo!?!?

Ho scoperto queste delizie in un nuovo libro che ho comprato, l'ennesimo, ho semplicemente variato un po le dosi e il tipo di cioccolato ed ecco qui dei dolcetti che non smettereste mai di mangiare, in più sono veloci da fare e se volete farli solidificare più in fretta metteteli in freezer. Io li ho conservati, per quel poco che sono durati, in frigorifero.

ombelicodivenere.blogspot.it



**CROCCANTE DI MANDORLE E RISO SOFFIATO
AL CIOCCOLATO**

per circa 50 pezzi

150 gr di cioccolato fondente

80 gr di cioccolato gianduia

70 gr di zucchero

200 gr di mandorle a lamelle

30 gr di riso soffiato

Mettete lo zucchero in un pentolino con 25 gr di acqua, quando lo zucchero sarà completamente sciolto fate bollire per 7-8 minuti poi versate lo sciroppo sulle mandorle, amalgamate bene.

Stendere le mandorle su una teglia ricoperta di carta forno, mettete in forno caldo per 10 minuti girandole a metà cottura,

fate attenzione che non scuriscano troppo.
Nel frattempo fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria.
Mettete il riso soffiato in una ciotola, unite le mandorle che dividerete con le mani, in modo da non avere pezzi grandi.
Unite il cioccolato e mescolate finchè tutto sarà omogeneo.
Distribuite un cucchiaino di composto in dei pirottini di carta per cioccolatini, oppure anche a mucchietti su della carta forno, lasciate completamente raffreddare. Se avete la possibilità cinque minuti prima di servirli passateli in freezer!!





ombelrodivere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Morena

PANCAKE

Io vado matta per le ciliegie... per me è un sacrilegio che non ci siano questi dolci e succulenti piccoli gioielli tutto l'anno.. ma perchè non sono come le mele?!?!? va beh... allora devo fare assolutamente il pieno per l'inverno!!! ;-))))))
Quando ero piccola i miei avevano un'albero di ciliegie

marasche.. non ho ancora capito perchè era lì.. forse per far compagnia al pozzo, nessuno le mangiava tanto erano cattive.. capitava però che io ero tanto impaziente di mangiare le ciliegie, quelle buone, che son arrivata a svuotare l'albero di marasche ancora verdine pur di sapere che stavo mangiando una ciliegia.. 0.0 non mi ricordo nemmeno se erano decenti o schifose come da mature.. comunque, quando maturavano, se ne arrivava qualcuna salva.. io vedevo queste bigliette rosse sull'albero e una all'anno la dovevo mangiare.. forse speravo che si fossero addolcite col tempo!!!

Ho tanti episodi così, di quando ero piccola però... ero tremenda.. ogni volta che mia mamma montava gli albumi io dovevo assaggiarli perchè per me era panna, lei mi diceva "sono cattivi, non ti piacciono" ma io no.. come per le ciliegie speravo che l'albume fosse diventato buono.. o forse che si fosse trasformato in panna.. continuavo a mangiare cose che non mi piacevano nella speranza che cambiassero, anche con lo yogurt facevo così.. non mi piaceva e io gli aggiungevo del latte.. chissà cosa mi diceva la testa!!!

Comunque che le ciliegie siano in assoluto il mio frutto preferito è assodato!!!

Quando lavoravo in Emilia, Cavezzo, mi femavo sempre dal contadino che aveva delle ciliegie enormi e dolcissime, dopo le prime volte ho capito che mezzo chilo era poco perchè durante il viaggio per tornare a casa le mangiavo come pop corn e le finivo 0.0... così o le mettevo nel bagagliaio, benedetta volontà, o semplicemente ne compravo di più!!!

Qualche settimana fa con l'arrivo di questo frutto, ho preparato questa fantastica colazione, e da vera fan U.S.A. ho usato una ricetta col latticello che li rende sofficissimi.. la ricetta l'ho presa da questo magnifico sito <http://www.joyofbaking.com/>



PANCAKE ALLE FRAGOLE E CILIEGIE

per circa 8 pancake

130 gr di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
1/4 di cucchiaino di bicarbonato di sodio
1/4 di cucchiaino di sale
30 gr di zucchero
1 uovo grande
240 ml di latticello
40 gr di burro

10-12 ciliegie
5-6 fragole
1 cucchiaio di zucchero

In una ciotola raccogliete tutti gli ingredienti secchi, farina setacciata, zucchero, lievito, bicarbonato e sale. In un'altra ciotola sbattete l'uovo, unite il latticello e il burro fuso, versate ora sul composto di farina e con la frusta amalgamate ma senza lavorare troppo, devono rimanere dei grumi che si dissolveranno da soli. Se mescolate troppo rischiate di ottenere dei pancake duri!!

Ungete pochissimo una padella e fate scaldare, riempite 3/4 di un mestolo e versate la pastella in padella, ora dovete regolarvi con la temperatura, non tenetela troppo alta altrimenti i pancake si bruciano sotto e rimangono crudi sopra rendendo praticamente impossibile girarli. Io ho fatto così, ho tenuto la temperatura abbastanza bassa e una volta versata la pastella ho messo il coperchio, in questo modo col calore la pasta sopra si rassoderà e si gireranno alla perfezione!!! Nel frattempo lavate le fragole e le ciliegie denocciolate le ultime e mettete tutto in una padella con un cucchiaino di zucchero, lasciate sciogliere lo zucchero mescolando e tenete da parte. Lasciate intiepidire i pancake, sovrapponeteli e versateci sopra la frutta con il suo succo!!!





con questa ricetta partecipo al contest di LA ERIKA IN CUCINA

e di ALE'S KITCHEN-ROSSOPOMODORO e
LE CHATEAU DES GOURMANDISES

Inoltre volevo ringraziare la magnifica SABRINA per avermi recentemente donato questo premio... grazie cara... e non sei per niente noiosa.. anzi!!!

CRESCIONCINI ALL'ACQUA DI ROSE CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE

PICCOLA GAFFE... SONO IN RITARDO!!!!

Questo mese me la sono dormita... ma nel vero senso della parola.. è sì, si vede che ho più sonno del mio solito... sono un giorno in ritardo per partecipare al contest di ambra, convintissima che terminasse il 25..

Però c'è anche una spiegazione per il mio ritardo, era un pò che avevo in mente la ricetta e ho chiesto a mia mamma di darmi le rose del suo giardino, perchè così ero sicura che non avessero veleni, allora vi spiego, i miei abitano in campagna ma hanno comprato una piccola casa per la "vecchiaia" ed è in questa casa che avevano già le rose ma il vicino, impiccione, gli ha spruzzato non so cosa senza chiederglielo, ovviamente facendogli un favore, ma io non ho potuto prenderle, quindi ho aspettato che fiorissero quelle del giardino di campagna.. e son arrivata lunga!!!!

va beh.. pazienza, io la mia ricettina la pubblico comunque perchè a noi è piaciuta molto ed ha accompagnato per un paio di giorni le nostre colazioni e merende... poi... mi piacevano tanto le foto, e questa gaffe mi ricorda la mia amichetta serena, lei era arrivata in anticipo e io... così per solidarietà!!!

CRESCIONCINI ALL'ACQUA DI ROSE CON CONFETTURA DI FRAGOLE E ROSE per circa 16 crescioni piccoli

per l'impasto

200 gr di farina

100 ml di acqua di rose*

1/2 cucchiaino di sale

6 gr di lievito per dolci

1 cucchiaino di strutto
1 cucchiaino di miele alla fragola
per la confettura
500 gr di fragole
200 gr di zucchero
scorza di 1/2 limone grattugiata
30 gr di petali di rose non trattate
*acqua bollente
petali di rose

Per l'acqua di rose, fate bollire dell'acqua e mettetela in una tazza assieme ai petali puliti, lasciatela in infusione 24 ore poi scolate i petali e conservate in frigo.

Per la confettura, lavate e mondate le fragole, tagliatele a piccoli pezzi e mettetele in una pentola con i petali di rose tagliati a striscioline, lo zucchero e la scorza grattugiata del limone. Fate cuocere a fiamma bassa circa un'ora o finché si sarà addensata. Fate raffreddare e conservate in frigo.

ps. a me questa quantità è servita tutta per i 16 crescioni piccoli.

Per i crescioncini, fate una fontana con la farina su un tagliere, al centro versate l'acqua di rose lo strutto il sale e il lievito, lavorate tutto fino ad ottenere un composto omogeneo, lasciate riposare 15 minuti.

Fate delle palline da 20 gr e schiacciatele in modo che siano ben rotonde, stendetele molto sottili, riempite con un cucchiaino abbondante di marmellata richiudete su se stesso e sigillate tutto attorno con i rebbi della forchetta. Cuocete sull'apposito testo e in una padella antiaderente calda.



PESCHE DOLCI FRANGIPANE E CREMA

Vorrei dire che questa è l'ultima ma mentirei... è sì.. mi vengono le idee e non riesco a resistere, devo cucinare... devo cucinare questo frangipane un'altra volta.. e già ne ho in mente un'altra!!! aaahhhh "fortuna" che poi finisce questa

sfida altrimenti dovrei far arrivare un tir carico di farina di mandorle o.o

Questa mi è balzata alla mente oggi al lavoro.. e ora penserete "questa non fa proprio un... " nooo è che era un'attimo che non richiedeva una gran concentrazione così la mia fantasia in questi momenti vaga e oggi è caduta su delle pesche.. e perchè non farle col frangipane??!!? questo dolcetto mi piace molto e mi ricorda mia mamma perchè lei le faceva, e le fa ancora, spesso e mi piacevano tanto, lei usa i mezzi gusci di noci, naturalmente intatti, li strofina con un panno unto e ci appoggia sopra la frolla in modo che vengano le mezze pesche già con l'incavo.. non so se sia una sua invenzione ma io lo trovo un buon metodo artigianale.. della serie quando ancora non esistevano stampi e stampini di ogni tipo... io invece, figlia della modernità, mi son fatta aiutare dagli stampi multiporzione in silicone.. sono venute benissimo e soprattutto tutte uguali!! Ho voluto però mantenere la ricetta di mia mamma per la frolla.

PESCHE DOLCI AL FRANGIPANE E CREMA

per circa 30 pesche piccole

per la frolla

250 gr di farina

120 gr di zucchero

30 gr di burro

30 gr di strutto

1 uovo

1 tuorlo

poco latte

10 gr di lievito per dolci

per la crema frangipane di Ambra

50 gr di farina di mandorle

50 gr di burro

50 gr di zucchero semolato

15 gr di fecola di patate- maizena

1/2 uovo

per la crema pasticcera

40 gr di tuorli

50 gr di zucchero
10 gr di farina
150 ml di latte intero
per decorare
alchermes
zucchero semolato
foglioline di menta

Per la frolla, mescolate l'uovo e il tuorlo con lo zucchero, unite il burro e lo strutto e infine la farina setacciata con il lievito, se l'impasto è troppo secco e fatica ad amalgamarsi unite qualche cucchiaino di latte, formate un impasto omogeneo e mettete a riposare mezz'ora in frigorifero.

Per la crema frangipane, montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.

Per la crema pasticcera, mescolate i tuorli con lo zucchero e la farina, fate scaldare il latte e versatelo sul composto di tuorli, amalgamate bene e mettete a cuocere sul fuoco. Appena prima che inizi a bollire togliere la crema dal fuoco e continuate a mescolare un minuto, mettete la crema in una tazza e coprite con la pellicola per evitare che si crei la patina sopra, lasciate raffreddare.

Prendete la pasta e spendetela ad uno spessore di 3 mm con uno stampino ricavate dei cerchi e foderate le semisfere dello stampo multiporzioni in silicone (il mio ha 15 porzioni) all'interno di ogni semisfera mettete un cucchiaino di frangipane, cuocete circa 15 minuti o finchè saranno ben cotti, ripetere l'operazione ma all'interno delle semisfere mettete un cucchiaino di crema pasticcera, tenete però un po di crema da parte.

Quando le semisfere saranno fredde, prendetene una al frangipane velatela con la crema pasticcera e accoppiatela a una alla crema, passatela nell'alchermes poi nello zucchero semolato, disponete nei pirottini e decorate con una fogliolina di menta.



con questa ricetta partecipo ancora la contest MTC di aprile

TORTINE FRANGIPANE AL SAMBUCCO E SANGIOVESE

E' per la prima volta che mi appresto a partecipare all' MTC, sinceramente ne sono venuta a conoscenza da poco, anche perchè il mio blog ha circa due mesi di vita, vedevo tutte queste ricette di crepè.. crepè di ogni tipo, dolci, salate, torte di crepe, involtini... tutte con la ricetta della stessa persona e mi chiedevo se fossero tutte state contagiate dalla crepemanìa.. allora son andata leggermente a fondo e sono approdata da Alessandra e Daniela, mi sono letta bene il regolamento e ho chiesto di partecipare... poi ha vinto Ambra e come tante di voi ho iniziato a tremare e ho pensato.. "mannaggia a me, mi lancio sempre in ste cose senza pensare tanto poi vedrai con che ricetta dovrò scontrarmi.. potevo aspettate un po".. è che il tema delle crepe mi piaceva tanto e quindi presa dall'entusiasmo mi son buttata!!! Alla fine però son contenta perchè a dispetto di tutti i pensieri Ambra

a proposto un dolce che sinceramente ho già fatto e poi adoro le mandorle.. quindi all'opera!!!

Ho pensato di contrastare il sapore dolce del frangipane con l'aspro del limone e della *confettura di bacche di sambuco al sangiovese*.. questa particolarissima confettura, dolce e leggermente aspra, l'ho comprata in una macelleria-gastronomia ed è buonissima specialmente abbinata alla ricotta.

MAI AVUTO UNA RICETTA CON UN TITOLO COSI' LUNGO 0.o e ho evitato di scrivere "su crema inglese"!!!

**TORTINE FRANGIPANE
CON CONFETTURA DI BACCHE DI SAMBUCO AL SANGIOVESE
E RICOTTA AL LIMONE**

per circa 10 tortine

per la frolla

250 gr di farina debole

140 gr di burro

90 gr di zucchero a velo

80 gr di tuorli

un pizzico di sale

scorza grattugiata di un limone

per la crema frangipane di Ambra

100 gr di burro appena ammorbidito

100 gr di zucchero semolato

100 gr di farina di mandorle

1 uovo

30 gr di fecola di patate/maizena

per la crema inglese

40 gr di tuorli

30 gr di zucchero

80 ml di latte

vaniglia

1 vasetto da 90 gr di confettura di bacche di sambuco al sangiovese

150 gr di ricotta dolce al limone

10 mandorle

Per la frolla, impastate assieme il burro con lo zucchero a velo, unite poi i tuorli e quando saranno assorbiti la farina il sale e la scorza del limone. Mettete a riposare in frigo

per un'ora, riprendete la pasta stendetela ad un'altezza di 3 mm e tagliate dei cerchi da circa 15 cm, rimettete in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo preparate la crema frangipane, montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.

Preparate ora la crema inglese, in una ciotola sbattete assieme lo zucchero e i tuorli, mettete a scaldare il latte poi unitelo ai tuorli, rimettete tutto sul fuoco e mescolate continuamente cuocendo fino a 82°, se non avete il termometro controllate appena la crema inizia a "muovere" e comunque prima che inizi a sobbollire, togliete dal fuoco e continuate a mescolare per 1 minuto. Mettete in una ciotola coperta da pellicola e fate raffreddare!

Prendete i vostri dischi di frolla e foderate degli stampi monoporzione o, come nel mio caso, le cupolette dello stampo multiporzioni in silicone da 6 cm. Sul fono versare un cucchiaino abbondante di confettura poi mettete uno strato di ricotta al limone sbriciolata e infine un cucchiaino abbondante di crema frangipane, mettete a cuocere a forno statico a 180° per 25 minuti circa. A metà cottura mettete una mandorla al centro di ogni tortina.

In un piatto mettete, col pennello da cucina, poca confettura di bacche di sambuco, al centro versate un cucchiaino di crema inglese e disponete sopra il vostro tortino, spolverate con poco zucchero a velo!!



con questa ricetta partecipo al contest
MTC DI MENU TURISTICO

CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

Ho ancora qualche fragola e tante mele che mi ha dato mia suocera.. io gli avevo detto poche ma lo sapete come sono le mamme.. esagerano sempre.. vediamo come sfruttarle.. farei un crumble!!

CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

per una teglia da 20 cm

180 gr di fragole

2 mele pink lady

2 cucchiaini di miele alla mela verde

zenzero candito

120 gr di farina per dolci

80 gr di zucchero di canna

80 gr di burro

20 gr di mandorle

In una ciotola lavorate la farina con lo zucchero di canna e il burro formando un impasto sbriciolato, mettere in frigorifero almeno mezz'ora. Accendete il forno e mettete le mandorle a tostare poi tritatele grossolanamente. Tagliate le fragole e le mele sbucciate a piccoli pezzi, mischiatevi il miele, le mandorle tritate e un po di zenzero candito tritato, in base al vostro gusto. Versate la frutta in una teglia e ricoprire con il composto di farina sbriciolato. Infornate a 180° per circa mezz'ora finchè la superficie sarà dorata.

Io ho accompagnato il crumble ad una crema inglese

CREMA INGLESE

2 tuorli

55 gr di zucchero

150 ml latte intero

un niente di maizena

Mettete a scaldare il latte in un pentolino, nel frattempo amalgamate bene i tuorli con lo zucchero, (a volte metto anche un pizzico di maizena, circa 2 gr, in questo modo la crema difficilmente si straccherà) versate il latte caldo sul composto di tuorli e rimettete sul fuoco senza mai smettere di mescolare, portare a 80-82°, se non avete il termometro appena si addensa leggermente togliere dal fuoco, non fate bollire altrimenti straccherà. Quando togliete il tegame dal fuoco continuate a mescolare, finchè la "schiuma" che si forma sopra non scompare, perchè il calore continua a cuocere la crema e se non si mescola sul fondo l'uovo coagulerà formando grumi di uovo cotto.



