



CRUMBLE Di MELE

OVO



PREPARAZIONE CRUMBLE Di MELE OVO

INGREDIENTI

200 g di Ovomaltine Müesli Plus
3 m mele Bella di Boskoop grandi, sbucciate e a pezzetti
50 g di burro
1 pizzico di sale
1-2 cucchiaini di zucchero di canna integrale
250 g di formaggio fresco a temperatura ambiente
2 cucchiaini di zucchero di canna integrale
10 g di zucchero vanigliato

PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno a 175 °C in modalità ventilata.
2. Distribuire l'Ovomaltine Müesli Plus su una teglia rivestita con carta da forno e cuocere sul ripiano centrale del forno per 12 minuti. Lasciare raffreddare.
3. Riscaldare il burro in una padella a fuoco medio, aggiungere i pezzetti di mela sbucciata nella padella e rosolare per 3-4 minuti mescolando di tanto in tanto.
4. Aggiungere il sale e lo zucchero alle mele (aumentare o diminuire la quantità a seconda dei gusti). Fare cuocere per altri 5 minuti mescolando di tanto in tanto.
5. Mettere da parte e lasciare raffreddare.
6. Servendosi di una frusta elettrica, amalgamare il formaggio fresco con lo zucchero di canna integrale e lo zucchero vanigliato per 2-3 minuti.