



# CRUMBLE CU MERE

## INGREDIENTE:

- 650 g mere**
- 115 g unt (82% grăsime)**, dintre care ~15 g pentru uns forma
- 140 g făină**, dintre care ~15 g pentru amestecat cu merele
- 2 linguri cu vârf** de fulgi de ovăz natur
- 1 linguriță** de scorțișoară pudră
- 3 linguri** de zahăr brun
- 3 linguri** de zahăr alb
- 1 lămâie** (zeama & coaja)
- 1 praf** de sare
- înghețată de vanilie** (opțional)

- Rade lămâia de coaja galbenă, apoi păstrează coaja separat. Amestecă zeama de lămâie cu merele curățate și tăiate în cuburi, evitând să scapi sâmburi. Zeama de lămâie preîntâmpină oxidarea merelor, dar contribuie și la gust.
- Pornește cuptorul și încinge-l la 180°.
- Amestecă 1 lingură de făină, 1 linguriță de scorțișoară și 3 linguri de zahăr obișnuit. Adaugă această compoziție uscată peste mere și amestecă până când se omogenizează.
- Unge cu unt o formă termorezistentă de diametru 22-24 cm și răstoarnă merele în ea.
- Pune fulgii de ovăz, 125 g făină, 3 linguri de zahăr brun, 1 praf de sare, ½ linguriță de scorțișoară și coaja de lămâie într-un castron. Adaugă 100 g de unt rece, tăiat în bucățele. Lucrează totul rapid, cu vârful degetelor, până când se formează așa-numitele crumbles, adică firimiturile – o materie semiuscată cu aspect nisipos. Toarnă această compoziție peste merele din formă și tasează ușor cu palma.
- Dă forma la cuptor și lasă să se coacă timp de 30-35 de minute la 180°, până când de jur împrejur încep să apară bulbuci din siropul merelor, iar crumble-ul de deasupra e ușor rumenit. Lasă crumble-ul să se răcească în tavă până când e abia cald și servește-l cu înghețată sau cu sos de vanilie.