

RICETTE

# Crumble di mele con Nutella®

Facile

8 Porzioni

45 min



## INGREDIENTI

per 8 porzioni

### Per la base

180 g Farina

120 g Burro

120 g Zucchero

### Per la farcia

1 kg Mele

70 g Zucchero

20 g Burro

### Per accompagnare

120 g Nutella® (15 g/porzione)



Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

## PROCEDIMENTO

**1**

Per la base: impastate il burro con lo zucchero e aggiungete la farina. Lasciate riposare. Nel frattempo sbucciate e tagliate a cubetti le mele e cuocetele con lo zucchero e il burro.

**2**

Ponete le mele in apposite cocotte monoporzione. Copritele con l'impasto preparato, sbriciolandolo. Cuocete in forno già caldo a 180 °C per 20 minuti.



3

Nelle cocotte monoporzione guarnite con Nutella®.

## Lasciatevi conquistare da una dolce croccantezza! Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

Un dolce della tradizione inglese con un entusiasmo tutto italiano. Prepara il **crumble di mele** con **Nutella®**, da servire a tutti gli amici dal cuore caldo.