



CRUMBLE DI MELE MORE

Ingredienti:

75 gr di farina
30 gr di noci
125 gr di zucchero di canna
25 gr di zucchero bianco
100 gr di burro freddo
3 mele
50 gr di more
1 limone
2 cucchiaini di EldurApi Injection
mix dessert
1 cucchiaio di olio di girasole
gelato alla vaniglia

Necessita:

pro set
2 ciotole
tagliere di legno
grattugia

Accendere una piccola quantità di carbone e riscaldare lo YAKINIKU® ad una temperatura di 150 °C. Una volta raggiunta la temperatura, mettere il pro set nel Kamado. Poi mettete il scudo termico e posizionate la griglia a mezzaluna al livello più alto nell'ascensore a più livelli. Ora lasciate che il Kamado si riscaldi fino a 200 °C.

Mescolare la farina, lo zucchero di canna e il burro in una ciotola per formare un impasto friabile. Poi sbucciare le mele e tagliarle a cubetti. Mettere i cubetti di mela in una nuova ciotola insieme allo zucchero bianco. Grattugiare il limone sulla ciotola e aggiungere il succo di circa mezzo limone. Tagliare le more a metà e finire con il dessert mix, mescolare bene.

Ora ungere una padella di ghisa con olio di girasole e aggiungere il ripieno e il crumble nella padella. Infornare per circa 30 minuti fino ad avere una bella cima dorata e croccante. Le noci sono una buona aggiunta a questa ricetta e possono opzionalmente essere aggiunte negli ultimi 5 minuti di cottura. Servire con gelato alla

padella in ghisa

vaniglia per un finale perfetto.

Kamado set up:

calore indiretto