Casa di vita
DESPAR

Crumble di ciliegie e zenzero

Potete immaginare qualcosa di più buono?

Niente rimorsi, ma solo morsi: quelli che darete a questo golosissimo crumble alle ciliegie e zenzero.

Prendete gli antiossidanti delle **ciliegie** e le proprietà benefiche per l'intestino dello **zenzero** e otterrete una versione più leggera del crumble, il più classico dei dolci inglesi.

Se nel preparare questa ricetta vi avanzano dei **peduncoli di ciliegia**, non buttateli via: potrete riciclarli per dei rimedi naturali.

Difficoltà: facile
Costo: basso
Preparazione: 10 min. + 35 min. di cottura

Ingredienti
(per una tortiera di 16 cm di diametro)

450 g di ciliegie denocciolate
90 g di farina integrale di grano tenero
20 g di farina di mandorle
50 g di zucchero grezzo di canna Despar
50 g di olio extra vergine di oliva Despar
1 cucchiaino di zenzero grattugiato
succo di un limone Passo dopo Passo Despar

Procedimento

1. Amalgamare la farina integrale con la farina di mandorle e 40 g di zucchero. Aggiungere l'olio, il succo di limone e mescolare bene.
2. In una pirofila da forno ben oliata, fare un primo strato di impasto, aggiungere le ciliegie denocciolate e mescolate con lo zenzero, e ricoprire con un altro strato di impasto. Cospargere con lo zucchero di canna rimanente.
3. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 35 minuti circa.