

CRUMBLE IN A JAR



Durante il mio showcooking mostrerò come cucinare - direttamente in un vasetto - un delizioso e buonissimo "crumble alle mele e cannella". Aggiungerò anche delle piccoli e semplici decorazioni per abbellirlo, così da adattarlo alle prossime festività.

INGREDIENTI PER 4 VASETTI

- 4 mele
- 200 gr. di farina 00
- 120 gr. di burro
- 100 gr. di zucchero semolato
- cannella in polvere q.b.
- un pizzico di sale

PREPARAZIONE

Per prima cosa sbucciate e tagliate a pezzetti le mele riponendole in una padella antiaderente, aggiungete una noce di burro, 3 cucchiaini di zucchero di canna e la cannella in polvere. A fuoco basso mescolate fino a quando le mele non si saranno ammorbidite. Spegnete e versate le mele nei vasetti in misura uguale.

Ora passiamo alla preparazione del crumble. In una terrina versate la farina, il burro tagliato a cubetti, lo zucchero e un pizzico di sale, amalgamate il tutto semplicemente sfregando tra i palmi delle vostre mani gli ingredienti, otterrete così un composto granuloso e sabbioso, fate attenzione perché non dovrà essere compatto.

Versate l'impasto sopra alle mele ed infornate i barattoli a 180° per circa 20 minuti e fino a quando la superficie non si sarà dorata. Spegnete e lasciate raffreddare così da avere un crumble croccante perché appena sfornato sarà morbido. Una volta raffreddato potete anche decorare e guarnire il vostro crumble con del gelato alla vaniglia o della panna montata con una spolveratina di cannella in polvere.

E' possibile anche fare una versione light del nostro "Crumble in a jar" vi basterà sostituire alla farina 00 quella integrale, allo zucchero semolato quello di canna e usare la margarina vegetale al posto del burro.

A CURA DI

iFood

7/8/9 OTTOBRE 2016 - SUPERSTUDIO PIÙ - MILANO



iFood.it - Quando i blogger ci mettono la faccia e si sporcano il grembiule

iFood.it è la nuova realtà editoriale nativa del Web, che raccoglie in un unico sito oltre 230 food-blogger.

La passione dei blogger, unita all'esperienza nell'editoria digitale di **NetAddiction**, **attivo nel settore da oltre 15 anni**, ha dato vita al nuovo portale e a un network che racconta il cibo come un'esperienza che si condivide attraverso la fotografia, il viaggio e i libri. Trasformare l'infinito amore per il cibo di chi cucina per passione in contenuti editoriali di eccellenza è la sua mission.

A poco più di un anno dalla fondazione, **iFood.it** raggiunge mensilmente un milione di utenti unici attraverso l'home page (con circa 2 milioni di pagine viste/mese) grazie anche allo sviluppo di una community imponente e fidelizzata sui social network, che totalizza un altro milione di fan; oggi è tra i primi quattro siti italiani a target food per numero di lettori.

All'interno di **iFood.it** coesistono blog dedicati al mondo della cucina, con tagli e focus differenti per un'offerta a 360 gradi sul mondo cibo e della gastronomia; un'offerta editoriale variegata all'interno della quale l'utente sceglie per preferenze e inclinazioni; non un semplice elenco di blog, ma un vero e proprio strumento di consultazione a cui far riferimento per tutte le esigenze legate alla tavola.

Web: <http://ifood.it>

iFood – La Collana di Libri di Cucina

iFood è l'etichetta editoriale cartacea di una grande realtà che online raccoglie oltre 230 food blogger nel portale ifood.it.

In questa collana le blogger si raccontano attraverso le loro ricette più belle, condividendo con il lettore l'esperienza culinaria attraverso ingredienti genuini, la cura delle foto e delle immagini e di ogni particolare in volumi di straordinaria bellezza.

Il primo volume, *Il Gusto della Terra*, ha coinvolto 113 blogger per 115 ricette. Il secondo, *Le Fluffose*, pubblicato a maggio 2016, è un libro di dolci, scritto da Monica Zacchia, responsabile editoriale di iFood.it.

I libri sono disponibili su tutto il territorio nazionale, in libreria e sui migliori book store online.