

DOLCI E DESSERT

Torta al crumble

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

■ Ingredienti per 8 persone

PER LA BASE

Farina	180 g
Uova	3
Rabarbaro	700 g
Zucchero semolato	200 g
Burro	180 g
Latte	3 cucchiai
Lievito in polvere per dolci	1 1/2 cucchiaini
Zenzero fresco grattugiato	1 pezzetto
Sciroppo d'acero	1 cucchiaio
Burro e farina per lo stampo	

PER IL CRUMBLE

Farina	120 g
Burro	90 g
Zucchero	60 g

■ Preparazione

- 1 Preparete il crumble. Intridete con la punta delle dita il burro con la farina fino a renderlo granuloso, poi mescolatelo con lo zucchero. Preparete la base.
- 2 Pulite e tagliate il rabarbaro a pezzetti di un paio di centimetri, poi mescolatelo in una ciotola con un cucchiaio di zucchero, lo zenzero e lo sciroppo di acero.
- 3 A parte, montate il burro con lo zucchero rimasto, poi aggiungete le uova sbattute, poco alla volta, quindi la farina a pioggia, prima setacciata con il lievito, e il latte.
- 4 Versate l'impasto ottenuto in uno stampo di 24 cm di diametro imburrato e infarinato, distribuitevi sopra prima il rabarbaro e poi il crumble e cuocete nel forno già caldo a 180 gradi per un'ora.

5

A fine cottura, lasciate riposare la torta per almeno 15 minuti prima di servirla tiepida o fredda.