

## CRUMBLE DI MIRTILLI

Scritto da Luca Poletti

Lunedì 31 Agosto 2015 20:05 -

---

### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 100 g di burro
- 150 g di zucchero semolato
- 1 bustina di vanillina 2 uova
- 125 g di yogurt
- 200 g di farina
- bicarbonato qb
- sale qb
- 1 bustina di lievito
- 1 cucchiaio di latte
- 180 g di mirtilli
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di cannella

#### Per il crumble:

- 40 g di burro
- 4 cucchiai di farina
- 4 cucchiai di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di cannella sale

### PROCEDIMENTO

Mescolare il burro con lo zucchero e la vanillina.

Aggiungere le uova e lo yogurt. Incorporare la farina con il bicarbonato e il sale.

Completare con il lievito e un po' di latte.

Stendere una parte dell'impasto nella teglia.

Distribuire la metà dei mirtilli con lo zucchero di canna e la cannella, e ricoprirli con il resto

## CRUMBLE DI MIRTILLI

Scritto da Luca Poletti  
Lunedì 31 Agosto 2015 20:05 -

---

dell'impasto.

Completare con il resto dei mirtilli.

### **Per il crumble:**

impastare il burro con la farina, lo zucchero e la cannella.

Distribuire il crumble sulla torta.

Cuocere in forno a 180 gradi per 35/40 minuti.

*Buon appetito!*