# Streusel americano mele e cannella

Ricetta di V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Preparazione | 45 Min. |
| Tempo di cottura | 35 Min. |
| Porzioni | 4 |
| Elettrodomestico | Combair HSE dal 2015 |

## Preparazione

800 g di mele, pari a circa 6 mele

50 ml di acqua

burro, per ungere

Sbucciare le mele, rimuovere il torsolo e tagliarle a cubetti. Ungere lo stampo in porcellana con il burro. Versare le mele a cubetti nello stampo insieme all'acqua e distribuirle in modo uniforme.

80 g di zucchero

50 g di farina

60 g di fiocchi d'avena

¾ CT di cannella, macinata

¾ CT di noce moscata, macinata

70 g di burro

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 170 °C con Aria calda umida**

Amalgamare zucchero, farina, fiocchi d'avena e spezie. Aggiungere il burro e impastare il composto tra le mani fino a ottenere la consistenza sbriciolata dello streusel. Versare lo streusel sopra le mele a cubetti. Posizionare lo stampo in porcellana sulla griglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

**Infornare gli alimenti**

**Aria calda umida 170 °C per 35 Min.**

Cospargere lo streusel alle mele ancora caldo con zucchero a velo e servire con del gelato.

## Consigli

É perfetto con il gelato alla vaniglia o di un gusto a scelta.

## Accessori

Stampo in porcellana ½ GN, altezza 65 mm

Griglia

## Ulteriori informazioni

| | |
|---|---|
| Creata il | 11.12.2019 |