



Ingredienti

4 mele sbucciate e tagliate a dadini
1 pizzico di cannella in polvere
acqua
80 g di margarina di soia
120 g di biscotti e mandorle sbriciolati
50 g di zucchero grezzo di canna

Preparazione

Mettiamo le mele in un tegame con un cucchiaino di zucchero di canna, un bicchiere d'acqua e un pizzico di cannella. Lasciamo cuocere per 15 minuti e poi scoliamole e poniamole in una teglia di metallo o in una pirofila da forno. Mentre le nostre mele aromatizzate si intiepidiscono, in una ciotola di vetro o ceramica mettiamo la margarina a pezzettoni (solidi), le mandorle, la granella di biscotti e lo zucchero restante e mescoliamo grossolanamente con una forchetta. **ATTENZIONE** il risultato non deve essere compatto e omogeneo, ma deve formare dei "molliconi", "pezzettoni" misti di biscotti macinati, mandorle, zucchero e margarina. Versiamoli sulle mele e inforniamo per 15-20 minuti a temperatura moderata.

Poi sforniamo e lasciamo intiepidire prima di consumare. Avremo così una crosticina dolce e croccante, e soprattutto avremo riciclato dei biscotti che magari si erano sbriciolati e non sapevamo come utilizzare!