

Ingredienti
4 pesche medie sbucciate e tagliate a dadini
4 cucchiaini di zucchero di canna
5 g di margarina di soia
100 g di farina integrale
80 g di margarina di soia fredda a dadini
90 g di zucchero di canna

Preparazione
In una padella fondiamo i primi 5 g di margarina di soia e una volta fusa, buttiamoci le pesche tagliate a dadini con 4 cucchiaini di zucchero di canna.
Facciamo saltare e ammorbidire per circa 10-15 minuti e poi poniamole in una pirofila di pyrex, o smaltata da forno o nelle cocotte per le monoporzioni.
Ricopriamo tutto con un "mollicone" fatto a mano in una ciotola a parte con farina, margarina fredda e zucchero. Spolveriamo in modo omogeneo ed inforniamo a temperatura medio-alta per 15-20 minuti e fino alla formazione della crosta (il crumble appunto!).

Quindi sforniamo e serviamo tiepido o freddo!

Ottimo, nutriente, fresco e goloso, un dolce fatto in pochi minuti e con frutta di stagione!