



Ricetta

Crumble di rabarbaro

Mhhhh è quella torta con le briciole sopra!

20 min

Tempo di preparazione



50 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

RABARBARO

1 kg rabarbaro preparato e tagliato a pezzetti da circa 1 cm

50 g zucchero

GRANELLA

100 g farina

50 g nocciole macinate

80 g zucchero di canna

80 g burro fuso

Ecco come si prepara

1 di 3

RABARBARO

Preparare il rabarbaro e tagliarlo in pezzetti da circa 1 cm, mescolare con lo zucchero e mettere nella forma.

2 di 3

GRANELLA

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto che si sbriciola e distribuire sul rabarbaro.

3 di 3

IN FORNO

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 200°C per 20-30 minuti.

CONSIGLIO

Servire con gelato alla vaniglia, salsa alla vaniglia o panna montata. Questa ricetta è perfetta per quando si ha poco tempo.