



Crumble di castagne

Ingredienti:

- gr. 250 di castagne già cotte
- gr. 50+50 di malto di riso
- un piccolo cucchiaino di cannella
- gr. 50 di farina di grano tenero integrale
- gr. 50 di fiocchi di avena piccoli

In una padella mettiamo le castagne e il malto (gr. 50), portiamo a bollore e lasciamo andare per qualche minuto sino ad addensare il malto, e le mettiamo in una terrina, alla quale uniamo la farina, i fiocchi e gli altri 50 gr di malto. Mescoliamo con un cucchiaio cercando di rompere le castagne, aggiungiamo la cannella e proseguiamo con le mani.

Prepariamo una teglia, stendiamo un foglio di carta da forno e facciamo cadere a pioggia il composto appena preparato.

Infornare per 10/15 minuti a 180° forno preriscaldato.

Un ottimo completamento per budini, creme, torte e altri dolci.