

**Biscotti** **crumble.**  
**Croccantezza al quadrato!**

© Federica Di Marcello photography



Crumble...

Streusel...

Massa croccante...

Sbrisolona...

Sbriciolata...

Quanti nomi diversi per indicare un composto di pasta friabile e croccante a grosse briciole.

E quanta confusione, almeno per me!

C'è chi nel crumble aggiunge farina di frutta secca.

E chi invece definisce crumble un composto di solo farina, burro, zucchero e uova, riservando la polvere di frutta secca alla massa croccante.

La sbriciolata dovrebbe (condizionale d'obbligo) indicare una sorta di crumble... (o massa croccante □?!?!)...farcito prima della cottura differenziandosi così dalla sbrisolona che, al contrario non prevede farcitura alcuna.

Più o meno tutti conosciamo la fantastica sbrisolona mantovana, friabilissima torta secca a grosse briciole, tipica della città di Mantova, ricca di mandorle e farina di mais.

Proprio alla sbrisolona mantovana in combinazione col biscotto di fibra di Leonardo Di Carlo mi sono ispirata per questi

**biscotti crumble rustici, super friabili e croccanti, ricchi di frutta secca**

spinta dalla richiesta di un'amica e contemporaneamente dalla pigrizia di non voler frolla da stendere e stampare.

Un crumble rustico in fondo mi avrebbe permesso di prendere i classici due piccioni con una fava □

Come ormai è abitudine ho iniziato il solito giochino del "togli qui – aggiungi lì – sostituisci là" cercando di mantenere delle giuste proporzioni tra solidi e liquidi, zuccheri e grassi.

Ma in fondo neanche io sapevo dove sarei approdata!

L'unica certezza era che lo stampo Air Plus Square Silikomart che avevo scelto per i miei biscotti crumble mi avrebbe garantito la cottura migliore che potessi sperare. Sono letteralmente entusiasta della croccantezza/friabilità che il microforato riesce a donare alle varie tipologie di frolla.

Per il resto, non c'era che da incrociare le dita □□□

Il risultato?

**Biscotti crumble deliziosi da sgranocchiare a qualunque ora, magari accompagnati da**

**un caffè, da un bicchiere di latte tiepido o da un goccio di vino liquoroso, a seconda del momento della giornata.**

Esattamente come li avevo immaginati.

E a quanto pare, esattamente come li voleva la mia amica, il cui responso è stato:  
biscotti ☐☐☐

Con mia immensa gioia ☐

Se anche tu ami i biscotti rustici e croccantissimi, ti consiglio di salvare la ricetta.

Questi biscotti crumble si preparano in un attimo e ti regaleranno tanta soddisfazione ☐



# Biscotti crumble con fiocchi d'avena e gruè di cacao

Ingredienti per 6 mini sbrisolone da 8,5x8,5 cm

Porzioni 6 PERSONE

Tempo di preparazione 15 MINUTI

Tempo di cottura 25 MINUTI

## Ingredienti

- 75 g farina debole W160
- 55 g farina integrale
- 20 g farina di grano saraceno
- 100 g burro
- 50 g zucchero semolato
- 25 g zucchero di canna chiaro, finissimo
- 32 g uovo intero
- 60 g fiocchi d'avena tritati grossolanamente
- 30 g farro flakes integrali (o corn flakes senza zucchero)
- 30 g noci tostate, granella
- 15 g gruè di cacao
- 4 g lievito per dolci
- $\frac{1}{4}$  cucchiaino bicarbonato di sodio scarso
- 0,5 g vaniglia
- $\frac{1}{4}$  cucchiaino cannella in polvere (optional)
- $\frac{1}{4}$  cucchiaino sale
- q.b. zucchero cristalli (optional)

## Istruzioni

1. Setaccia nella ciotola della planetaria le farine con il lievito, il bicarbonato e la cannella (se usata). Aggiungi i due tipi di zucchero, la vaniglia, il sale e mescola brevemente a bassa velocità con la foglia.
2. Aggiungi il burro freddo a dadini e inizia a lavorare a bassa velocità fino a ottenere un composto sabbato.
3. Aggiungi i fiocchi d'avena, la granella di noci, i flakes di farro pestati grossolanamente, il gruè di cacao e mescola ancora.
4. Unisci adesso le uova leggermente e lavora quel che basta a formare una massa grumosa. Sarà abbastanza morbida: non impastare troppo per evitare di compattarla.
5. Distribuisci 65 g di impasto nelle le cavità dello stampo Air Plus

19 Square Silikomart e pressalo appena.

6. A piacere spargi in superficie qualche cristallo di zucchero ambrato per una nota di croccantezza in più.
7. Fai cuocere i biscotti crumble in forno caldo ventilato a 150°C per circa 20-25 minuti, fino a che la superficie dei biscotti sarà ben dorata.
8. Sforna e lascia raffreddare completamente i biscotti nello stampo, su una griglia, prima di sfornare.
9. A piacere puoi spolverare con poco zucchero a velo o decorare con del cioccolato fondente o al latte fuso.

## Recipe Notes

Con queste dosi ho ottenuto 6 biscotti crumble quadrati da 8,5x8,5 cm più 2 tondi da 7 cm (con 50 g di impasto ciascuno).

I biscotti crumble si conservano per almeno una decina di giorni ben chiusi in un contenitore ermetico.



© Federica Di Marcello photography

Un abbraccio, alla prossima...

Post in collaborazione con Silikomart.