

Crumble di kiwi



COSA TI SERVE (PER 4 BAMBINI)



125 grammi
di farina



75 grammi di
burro



8 kiwi

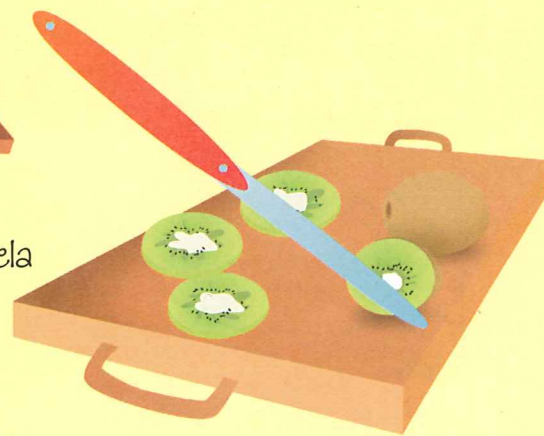


60 grammi
di zucchero

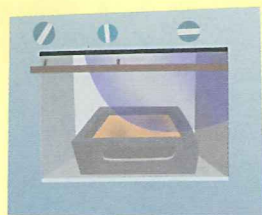


1 Lavora in una ciotola: il burro (deve essere morbido, tiralo fuori dal frigo un'ora prima) e la farina. Fino a quando non diventa una polvere con tanti piccoli grumi. Poi accendi il forno a 200 °C.

2 Con l'aiuto di un grande, pela i kiwi e tagliali a rondelle spesse circa 1 cm.



3 Imburra una pirofila e rivesti il fondo con uno strato sottile di zucchero. Poi metti sopra le rotelle di kiwi, sovrapponendole appena e cospargile con lo zucchero rimasto. Infine ricopri il tutto con uno strato uniforme di pasta sabbiosa e metti in forno per 25 minuti.



**Inforna per
25 minuti!**

Nota per i genitori: il crumble (briciola) è un dolce inglese e si può fare con tutti i tipi di frutta.