### Crumble di mela

#### Ingredienti

8 mele Chantecler o Reintettes

200 g di farina

150 g di margarina

200 g di zucchero di canna

Cannella

#### Preparazione

Sbucciare le mele e tagliarle a pezzi, metterle in una teglia.

Nella ciotola di Kenwood, mescola la farina, lo zucchero e la margarina tagliati a pezzi con la "K": devi ottenere una semola grossolana.

Sulle mele, cospargi un po 'di cannella, quindi versa la semola, distribuendo bene l'intera superficie.

Cuocere per 1 ora in forno a 180 ° C.

Servire caldo.