KIKKOMAN

Mele cotte in friggitrice ad aria con crumble e gelato

Tempo totale **33 Min** **5 Min** Tempo di preparazione **18 Min** Tempo di cottura **10 Min** Tempo di riposo

Valori nutrizionali (per porzione):
2.708 kJ / 647 kcal

Grassi: **26,3 g** Proteine: **7,8 g**
Carboidrati: **96,5 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

100 g	di farina di frumento
50 g	di zucchero
50 g	di burro freddo
15 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
	Scorza di ½ arancia
2	mele
2 pizzichi	di cannella
	Gelato alla vaniglia, per servire

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Lavorare insieme la farina, lo zucchero, il burro, la scorza d'arancia e la Salsa di Soia Kikkoman fino a ottenere un composto bricioloso (crumble). Lasciare riposare in frigorifero per 10 minuti.

Passaggio 2

Tagliare le mele a metà e rimuovere il torsolo.

Passaggio 3

Coprire le mele con il crumble e cuocere nella friggitrice ad aria a 180 °C per 15–18 minuti.

Passaggio 4

Servire calde con il gelato alla vaniglia e una spolverata di cannella.