



**Ricetta**

## **Crumble di rabarbaro**

Mhhhh è quella torta con le briciole sopra!

**20 min**

Tempo di preparazione



**50 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### RABBARO

1 kg rabarbaro preparato e tagliato a pezzetti da circa 1 cm

50 g zucchero

### GRANELLA

100 g farina

50 g nocciole macinate

80 g zucchero di canna

80 g burro fuso

## Ecco come si prepara

### 1 di 3

#### RABBARO

Preparare il rabarbaro e tagliarlo in pezzetti da circa 1 cm, mescolare con lo zucchero e mettere nella forma.

---

### 2 di 3

#### GRANELLA

Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto che si sbriciola e distribuire sul rabarbaro.

---

### 3 di 3

#### IN FORNO

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 200°C per 20-30 minuti.

#### CONSIGLIO

Servire con gelato alla vaniglia, salsa alla vaniglia o panna montata. Questa ricetta è perfetta per quando si ha poco tempo.