Blueberry Crumb Cake – The Affair

i

Nella *seconda puntata* della *prima stagione* di **The Affair** la famiglia **Holloway** e i suoceri fanno colazione in villa e tra i vari dolci fa capolino questa golosa, ma leggera **blueberry crumb cake**.

Il dolce
Torta crumb ai **mirtilli**, morbida alla base e croccante in superficie, è un dolce tipico della *East Coast*, semplice da preparare ed ottimo per la prima colazione.

Il Mirtillo o blueberry è un frutto tipico del sottobosco, usato in medicina per le sue virtù toniche e purificanti e in cucina come ingrediente per dolci e per salse di accompagnamento a secondi di carne (maiale alla salsa di mirtilli).
Ne esistono di diverse qualità, la più conosciuta è quella americana dove i frutti raggiungono anche i due centimetri di diametro.

Il **crumble o crumb** (*sbriciolare*) è una preparazione inglese o irlandese che può essere dolce o salata. La variante più conosciuta è quella dolce che si prepara con frutta cotta ricoperta da un impasto friabile e croccante di burro, farina e zucchero.

Ingredienti:

Crumble topping:
Farina 110 gr
Burro 60 gr
Zucchero 55 gr
Lievito in polvere 1/4 di bustina
Sale q.b.

Per l'impasto:
Latte 220 ml
Farina 120 gr
Zucchero 150 gr

Burro 90 gr
Uova 2 piccole
Vanillina 1 bustina
Lievito1 cucchiaino
Sale q.b.
Mirtilli 350 gr

Preparate il topping:

Radunate in una ciotola tutti gli ingredienti per il crumb (burro a dadini).
Lavoratelo rapidamente con le dita creando un composto sbriciolato, coprite e conservate in frigorifero.
Sbattete le uova con lo zucchero e un pizzico di sale finchè non saranno spumose.
Unite la farina, alternando con il latte a filo.
Per ultimo incorporate il burro fuso e la vanillina.
Versate l'impasto nello stampo imburrato ed infarinato.
Coprite con i mirtilli ed infine distribuite il crumble ben sbriciolato.
Infornate (forno preriscaldato) a 180° per 30 minuti.
Sfornate e lasciate intiepidire.

Note
- Potete prepararla anche il giorno prima
- Potete mixare i mirtilli con altri frutti di bosco