



## MACEDONIA DI FRUTTA ESTIVA CON GRANELLI DI SABLÉS ALLA SPELTA

**Preparazione:** 10 minuti

**Tempo di cottura:** 20 minuti

### **Ingredienti (per una forma di circa 24 cm di diametro)**

- 500g frutta estiva o macedonia (p. es.: lamponi, albicocche, fragole, mirtilli, more, ecc.)
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di amido di mais o amido di patate
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- una punta di coltello cannella
- 180g di Sablés mandorle-spelta Kambly
- 30g urro, ammorbidito
- panna o gelato per accompagnare il dolce

### **Préparation**

1. Riscaldare il forno a 180°C con aria calda.
2. Mescolare la frutta con zucchero, amido di mais o di patate, estratto di vaniglia e cannella e stendere sul fondo della teglia.
3. Sbriciolare grossolanamente i Sablés mandorle-spelta precedentemente inseriti dentro ad un sacchettino da freezer con un mattarello e mescolare il composto con burro morbido.
4. Cospargere di Sablés la frutta e infornare il tutto per circa 20 minuti.
5. Servire il dolce con panna o gelato.