

# Quark ai granelli di mele in bicchiere

circa 12 pezzi



● Fino a 60 Min.

**Ingredienti:****Ripieno:**

3 mele  
1 c. da tavola di succo di limone

**Ripieno al quark:**

1 busta di Crema Pasticciera Dr. Oetker  
2 dl di latte  
250 g di quark magro  
1 c. da tavola di succo di limone

**Granelli:**

200 g di farina  
150 g di zucchero di canna  
1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker  
100 g di mandorle a scaglie  
200 g di burro

**Decorazione:**

di zucchero a velo

**1 Preliminari:**

Spruzzare lo Spray per cottura Dr. Oetker su 12 stampini o imburrarli e infarinarli con cura.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**2 Ripieno:**

Sbucciare e tagliare a dadini le mele, aggiungere il succo di limone.

**3 Ripieno al quark:**

Con il frullatore mescolare brevemente la crema pasticciera e latte, unire poi il quark e il succo di limone.

**4 Granelli:**

Mescolare farina, zucchero, zucchero vanillinato e mandorle. Aggiungervi il burro a pezzetti e lavorare con il frullatore fino a ottenere i granelli.



**Dr. Oetker AG/SA**

Distribuirne la metà negli stampini e premere leggermente. Versare il ripieno al quark sopra i granelli aiutandosi con due cucchiari. Ricoprire uniformemente coi dadini di mela. Spargervi sopra i granelli rimanente e cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato per ca. 30 minuti.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 30 Minuti**

Estrarre dal forno e lasciar riposare per ca. 30 minuti.

## 5 Decorazione:

Prima di servire, cospargere con lo zucchero a velo.

### Consiglio

- Il dolce è particolarmente buono anche caldo.

