

Apple Crumble

Przepis dodany przez użytkownika puncowianka



pyszne ciasto

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jabłka - 6 szt.
- puszka brzoskwiń w syropie -
- mąka, masło - po 10 dag
- cukier - 5 dag
- cynamon -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Jabłka obrać i pokroić na nieduże kawałki. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni C. Posmarować masłem naczynie żaroodporne i ułożyć warstwami jabłka i brzoskwinie. Przygotować kruszonkę: mąkę, cynamon, cukier i masło wyrabiać palcami aż postaną grudki. Posypać tym owoce. Wstawić naczynie do piekarnika i piec przez 40 minut, aż kruszonka się zrumieni. Wyjąć i podawać gorące. Można podać ze śmietaną. Dodam, że należy pilnować, by nikt nam nie zabrał naszej porcji sprzed nosa! Lepiej wykonać z podwójnej porcji ;-)
Można eksperymentować z innymi dodatkami.