

Crumble z truskawkami

Przepis dodany przez użytkownika ds



**Crumble to brytyjski deser z owocami pod kruszonką.
Wersja z truskawkami.**

Czas przygotowania: 30 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Truskawki lub inne owoce - 0,5-1 kg
- Cukier brązowy - 0,5 szkl.
- Cukier waniliowy - 1 op.
- Mąka - 150 g
- Masło - 10 g

Przydatne akcesoria:

Kokilki bądź inne naczynie do zapiekania.

Etapy przyrządzania:

- 1.** Owoce umyć i osuszyć. Pokroić na połówki lub ćwiartki i układać w kokilkach po sam brzeg.
- 2.** Do miski wrzucamy mąkę, masło, cukry i miksujemy. Kruszonka ma być sypka. Posypujemy truskawki i wstawiamy do piekarnika na 30 minut.

Jak podawać?

Najlepsze na ciepło z lodami waniliowymi.

Uwagi:

Przepis na 8 kokilek, naczynie 19 x 16 lub o zbliżonych wymiarach.