

Śliwki Węgierki z kruszonką i lodami



KOCHANYPTYSIU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	70 g
cukier	50 g
masło	50 g
żółtko jaja	1 sztuka
lody czekoladowe	
śliwki węgierki	
olejek migdałowy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki umyć, przekroić na pół i wyjąć pestki. Ułożyć w foremce.

Kruszonkę przygotowujemy z mąki, cukru, olejku migdałowego, masła i żółtka. Mieszamy wszystkie składniki i kruszymy. Sypiemy na owoce.

Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 20 minut.

Podajemy z lodami czekoladowymi.