

Piernikowe crumble



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukier	1 szklanka
masło	1/2 kostki
mąka	3/4 szklanki
Cynamon mielony Prymat	szczypta
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
truskawki	10 sztuk
piernik	3 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojone owoce wsypać do rondla (jabłko w plasterki , truskawki w ćwiartki) . Zasypać ½ szklanki cukru, cynamonem i dusić owoce zmiękną a sok odparuje .Zasypać bułką tartą i wymieszać . Masło , ½ szklanki cukru i mąkę wymieszać delikatnie zagniatając , aż zrobi się z nich drobna kruszonka . Wysmarować masłem foremkę do zapiekanek . Wysypać pokruszonym piernikiem .Wyłożyć na niego przestudzoną masę owocową . Posypać kruszonką . Piekarnik rozgrzać do 180 stopni . Nastawić na zapiekanie z góry . Wstawić foremkę z Crumble i piec ok. 35 minut (zależnie od wielkości foremki i jak grubo jest wysypana kruszonka . Gdy kruszonka będzie złota wyjąć . Podawać na zimno .
Można podawać z kulką lodów waniliowych .