

Śliwki zapiekane pod cynamonową kruszonką z płatków owsianych



CUKIERECZEK13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki węgierki	1 kg
cukier	5 łyżek
mąka	3 łyżki
cynamon	3/4 łyżeczki
imbir	1/4 łyżeczki
kruszonka	
mąka	60 g
cukier	90 g
płatki owsiane	75 g
masło	70 g
cynamon	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Formę smarujemy masłem. Do miski wkładamy cukier, mąkę, cynamon i imbir i mieszamy.
- KROK 2 Śliwki myjemy i kroimy na cztery części, usuwamy pestkę. Do miski przekładamy śliwki i je obtaczamy.
- KROK 3 Z podanych składników przygotowujemy kruszonkę. Wszystko wkładamy do miski i rozcieramy między palcami, aż powstaną niewielkie grudki.
- KROK 4 Obtoczone śliwki przekładamy do naczynia do zapiekania.

KROK 5 Śliwki posypujemy dokładnie kruszonką. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 190 stopni. Śliwki pieczemy około 40 minut, do momentu aż kruszonka się zarumieni i owoce zmiękną (śliwki będą bulgotały).

KROK 6 Smacznego :)