

Crumble (kruszonka) wiśniowo-malinowe



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiśnie	25 dag
maliny świeże	25 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
cukier	1 szklanka
masło	1/2 kostki
mąka	3/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Owoce wsypać do rondla . Zasypać ½ szklanki cukru i dusić aż sok odparuje , a z owoców zrobi się puree . Dodać bułkę tartą . Zamieszać . Masło , ½ szklanki cukru i mąkę wymieszać delikatnie zagniatając , aż zrobi się z nich drobna kruszonka . Wysmarować masłem foremkę do zapiekanek . Wyłożyć przestudzoną masę owocową . Posypać kruszonką . Piekarnik rozgrzać do 180 stopni . Nastawić na zapiekanie z góry . Wstawić foremkę z Crumble i piec ok. 25 minut (zależnie od wielkości foremki i jak grubo jest wysypana kruszonka . Gdy kruszonka będzie złota wyjąć . Podawać na ciepło lub zimno wedle upodobania . Można podawać z kulką lodów waniliowych .