

Chałwowe crumble ze śliwką



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śliwki	0,5 kilograma
brzoskwinie	5-6 sztuk
masło	do posmarowania formy masło
mąka	1,5 szklanki
chałwa	100 gramów
cukier	2 łyżki
masło	10-12 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Naczynie żaroodporne smarujemy masłem.
- KROK 2 Opłukane śliwki przekrawamy na połowę i wyjmujemy pestki. Gotowe układamy na dnie naczynia.
- KROK 3 Na wierzchu układamy obrane i pokrojone w kostkę brzoskwinie.
- KROK 4 Całość przykrywamy kruszonką. Dociskamy i zapiekamy w 180 stopniach około 30-40 minut. Gotowe porcjujemy i zajadamy.
- KROK 5 **Kruszonka:**
Mąkę przekładamy do miski. Dokładamy do niej masło, Cukier oraz chałwę. Tak przygotowane składniki rozkruszamy w palcach.