



CRUMBLE CU FRUCTE

Timp preparare: 40 min Numar portii: 1

Intr-o tigala punem fructele taiate felii sau cuburi sau intregi daca acestea sunt de dimensiuni mici. Adaugam zaharul si scortisoara. Lasam pe foc pana cand fructele au lasat suc si sunt aproape gatite. Amestecam din cand in cand. Nu amestecati prea des, riscati sa devina piure fructele.

Separat intr-un bol, facem crumble-ul: amestecam faina, cerealele si untul, cu mana pana obtinem un aluat sfaramicios. Folosim ulei in loc de unt daca doriti ca acest preparat sa fie vegan.

Intr-o tava de cuptor punem fructele cu tot cu sos si apoi presaram cu bucatele de aluat peste ele. Incercam sa acoperim uniform suprafata. Punem tava in cuptorul preincalzit la 180C pana se intareste si rumenește aluatul.

Ingrediente:

- 1 mar
- 30g unt (ulei)
- 15g faina
- 10g cereale
- scortisoara
- 10g zahar

*Fructele pot fi proaspete sau congelate (ex: visine, zmeura, pere).

**Daca nu aveti cereale, puteti pune tot aceeasi cantitate de faina.