

Crumble z truskawkami

Autor: **Justis**Przepisów: **2** Ocena: **2**

1-2 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- truskawki 20 dag
- masło 5 dag
- mąka 10 dag
- brązowy cukier 8 dag
- migdały w płatkach 2 łyżki
- świeża mięta do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Truskawki umyć i pokroić w plasterki. Kokilki posmarować masłem i ułożyć w nich truskawki. Następnie posypać truskawki cukrem.
- 2 Kruszonka: Do miski wsypać resztę cukru, połączyć z mąką i dodać zimne masło. Całość dokładnie wymieszać i wyrabiać, aż powstaną grudki z ciasta.
- 3 Truskawki posypać kruszonką oraz płatkami migdałów. Crumble piec w temperaturze 180 stopni przez ok. 15 minut. Udekorować świeżą miętą i podawać deser na ciepło.

Twoje notatki do przepisu: