

Owoce pod kruszonką



Autor: **ekspresjawkuchni**
Przepisów: **293** Ocena: **1476**

 5-6 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Jabłko 1 szt.
- Gruszka 2 szt.
- Śliwki (mogą być mrożone) 4 szt.
- Truskawki (mogą być mrożone) 15 szt.
- Cukier 1/3 szklanki + 1/2 szklanki na kruszonkę
- Mąka pszenna 1/3 szklanki + 1/2 szklanki na kruszonkę
- Kasza manna 1/3 szklanki
- Cukier wanilinowy 1 opakowanie 16 g
- Margaryna do pieczenia 1/3 kostki

Sposób przygotowania:

- 1 1/3 szklanki cukru, 1/3 szklanki mąki oraz 1/3 szklanki kaszy manny wymieszać i wysypać równomiernie na dnie natłuszczonej tortownicy lub formy na tartę o średnicy około 26 cm.
- Jabłka i gruszki obrać i pokroić na małe kawałki. Śliwki, jeżeli są świeże, przekroić na połówki i usunąć pestki.
- Wszystkie owoce ułożyć na wierzchu sypkiej mieszanki w formie do pieczenia.
- Całość piec przez 20 minut w temperaturze 230 stopni Celsjusza w piekarniku z włączonymi grzałkami górną i dolną.
- 1/3 kostki margaryny, 1/2 szklanki mąki, 1/2 szklanki cukru i cukier wanilinowy siekać aż składniki zaczną się łączyć. Następnie ciasto zagnieść dłońią.
- Po 20 minutach podpieczony deser wyjąć z piekarnika i ułożyć na jego wierzchu kawałki kruszonki. Następnie piec jeszcze przez 20 minut w temperaturze 190 stopni Celsjusza.
- Po wyjęciu z piekarnika deser będzie raczej płynny, ale po całkowitym ostygnięciu nie powinno być problemów z pokrojeniem go i nałożeniem na talerze.

Twoje notatki do przepisu: