

Owoce pod kruszonką



Autor: **ekspresjawkuchni**
Przepisów: **293** Ocena: **1480**

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.



- 2 Jabłka i gruszki obrać i pokroić na małe kawałki. Śliwki, jeżeli są świeże, przekroić na połówki i usunąć pestki.
- 3 Wszystkie owoce ułożyć na wierzchu sypkiej mieszanki w formie do pieczenia.
- 4 Całość piec przez 20 minut w temperaturze 230 stopni Celsjusza w piekarniku z włączonymi grzałkami górną i dolną.



- 5 1/3 kostki margaryny, 1/2 szklanki mąki, 1/2 szklanki cukru i cukier wanilinowy siekać aż składniki zaczną się łączyć. Następnie ciasto zagnieść dłonią.
- 6 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.



- 7 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:

