



Sposób przygotowania

Mąkę, cukier, masło i karmel z wanilią połączyć dłońmi robiąc kruszonkę. Truskawki i borówki wsypać na głęboki talerz, dodać łyżkę mąki i wymieszać. 4 foremki do zapiekania można wysmarować masłem ale nie jest to konieczne. Do foremek rozdzielić owoce a na nie rozdzielić kruszonkę. Foremki z zawartością wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni z termoobiegiem na 20 - 25 minut w zależności od piekarnika. Podawać na gorąco albo same albo z lodami czy bitą śmietaną.

Crumble z truskawkami i borówkami



Składniki

- 1.5 szklanki świeże lub mrożone truskawki
- 200 g mąka pszenna
- 100 g masło
- 100 g cukier
- 1 łyżka karmel z wanilią (młynek)
- 1 łyżka mąka
- 1 szklanka świeże lub mrożone borówki amerykańskie