



Крамбл со шумско овошје и лешници

Крамбл, или комбинација од слатко путер тесто со лешници и пудинг од мешано овошје.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **6 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ТЕСТО ќе ви треба:

- 125 грама бело брашно
- 125 грама интегрално брашно
- 4 лажици кафеав шеќер
- 1 ванилин шеќер
- кора од пола лимон (ситно нарендана)
- 1/3 лажичка сол
- 50 грама сечкани или дробени лешници
- 125 грама путер

За ОВОШЕН ДЕЛ ќе ви треба:

- 350 грама шумско овошје
- 4 лажици кафеав шеќер
- 1 ванилин шеќер
- 1 рамна лажица густин

Ќе ви треба и:

- путер за премачкување

Чекор 1

Рерната вклучете ја на 180 степени.

Чекор 2

Тавата премачкајте ја со путер и на дното наредете го овошјето.

Над овошјето ставете го шеќерот, ванилиниот шеќер, густинот и благо протресете ја тавата за да се измешаат состојките.

Чекор 3

Во друг сад ставете ги двата вида брашно, ванилиниот шеќер, кората од лимон, солта и ладниот путер исецкан на коцки.

Сите состојки тријте ги низ дланки за да добиете убаво зрнесто тесто.

На крај додадете ги лешниците.

Измешајте со вилушка и распоредете ги трошките над овошјето.



Чекор 4

Печете околу 35 минути додека да зарумени и стане крцкав. Сервирајте во чинија додека е топол!

Совет

Приготвениот Крамбл може да го сервираате со топка сладолед или свежо овошје, по желба.

Користени производи:



Округла тава



Рачен блендер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk