



CRUMBLE Z JABŁKAMI BEZ PIECZENIA

Składniki:

- 175 g przecieru jabłkowego PURENA
 - szczypta cynamonu
- KRUSZONKA:
- 40 g zimnego masła (ok. 2 łyżki)
 - 25 g płatków owsianych (ok. 2 łyżki)
 - 1 ½ łyżki cukru (ok. 30 g)
 - 4 łyżki mąki (ok. 60 g)

SPOSÓB WYKONANIA:

1



Składniki na kruszonkę wymieszać i zagnieść na sybką masę, w razie potrzeby dosypać więcej mąki, aby kruszonka nie była zbyt lepka.

2



Kruszonkę przełożyć na rozgrzaną patelnię bez tłuszczu i podprażyć aż się zarumieni, ciągle mieszając.

3



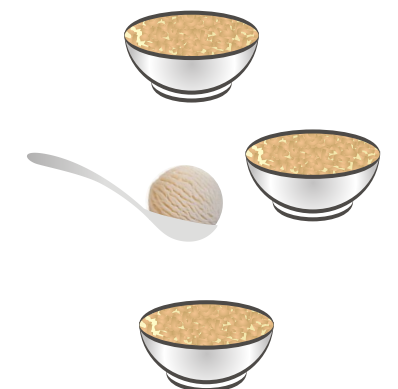
Przecier jabłkowy wymieszać z cynamonem, podgrzać lekko w rondelku.

4



Na spód miseczek nałożyć ciepły przecier i posypać obficie kruszonką.

5



Deser najlepiej smakuje z lodami waniliowymi.



Wartości odżywcze:

100 g
256 kcal

1 porcja
422 kcal

Gotowy deser spożyć w przeciągu 24 h.

Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.