

Fíkový crumble I.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Fíky 500 g
- Šťáva z citronu 1 ks
- Krupicový cukr 180 g
- Hladká mouka 200 g
- Máslo a na vymazání 110 g
- Mleté mandle 50 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přehřejte troubu na 180°C a vymažte pekáč nebo zapékací mísu máslem. Fíky podélně rozčtvrťte, pokapejte citronovou šťávou, posypte je 2 lžícemi mouky a 2 lžícemi cukru, promíchejte a rozložte do připravené mísy. Ze zbytku cukru, másla nakrájeného na menší kousky, mouky a mandlí uhnětte v prstech drobenku, pokryjte ji fíky, vložte do trouby a pečte dozlatova, aby byla drobenka nahoře pěkně křupavá. Crumble se podává horký, je dobrý i studený.