

Kokosový crumble s jahodami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Jahod 500 g
- Citronová šťáva 1 lžička
- Mletá skořice 1 lžička
- Med 2 lžíce
- **Drobenka**
- Máslo 50 g
- Polohrubá mouka 60 g
- Krupicový cukr 40 g
- Strouhaný kokos 30 g
- Žloutek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jahody očistíme, omyjeme a nakrájíme na kousky. Zakapeme je citronovou šťávou, přidáme mletou skořici i med a promícháme.

Pak jahody rozdělíme do 4 zapékacích misek. Změklé máslo nakrájíme na kousky a smícháme s moukou, cukrem a kokosem a žloutkem. Zpracujeme na drobenku.

Drobenku nasypeme na jahody v miskách. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 180°C asi 20

minut. Po upečení necháme jen krátce vychladnout a hned podáváme.