

Crumble s lesním ovocem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Lesní ovoce 600 g
- Krupicový cukr 160 g
- Polohrubá mouka 150 g
- Mandlové plátky 50 g
- Změklé máslo 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Máslo na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Ovoce očistíme, promícháme s polovinou cukru a nasypeme do vymazané zapékací formy. V míse promícháme změklé máslo s druhou polovinou cukru, moukou, plátky mandlí a špetkou soli. Směs rozcihneme prsty na drobenku a nasypeme ji na ovoce ve formě. Vše vložíme do trouby vyhřáté na 170°C a pečeme asi 40 minut, dokud nezačne drobenka na povrchu zlátnout. Podáváme ještě teplé.