

Crumble s borovnicama i sladoledom

Hrskavi crumble s borovnicama i orašastim plodovima jednostavan je i ukusan desert u kojem možete uživati tokom cijele godine!

Sastojci:

Nadjev s borovnicama:

- 250 g borovnica (svježe ili zamrznute)
- 2 žlice šećera
- 1 žlica gustina
- sok i naribana korica od ½ limuna

Mrvičasti posip:

- 4 žlice smeđeg šećera
- 2 žlice glatkog brašna
- 4 žlice zobenih pahuljica
- 2 žlice nasjeckanih badema i oraha
- 4 žlice hladnog maslaca
- 1 žličica cimeta
- prstohvat soli

Ostalo:

- sladoled od vanilije

Priprema: Borovnice pomiješajte sa šećerom, gustinom te limunovim sokom i koricom. Tako pripremljene borovnice premjestite u manju posudu za pečenje i posipajte ih mrvičastom smjesom. Za pripremu mrvičaste smjese pomiješajte sve suhe sastojke, zatim dodajte hladni maslac pa sve grubo izgnječite vilicom ili razmrvite prstima. Crumble pecite 20-25 minuta, do zlatno žute boje!

Vrući crumble poslužite s kuglicom sladoleda od vanilije i uživajte!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook Slatki svijet

