

# Crumble z truskawkami

Przepis dodany przez użytkownika ds



**Crumble to brytyjski deser z owocami pod kruszonką.  
Wersja z truskawkami.**

Czas przygotowania: 30 minut  
Ilość porcji: więcej niż 6  
Stopień trudności: bardzo łatwe

## **Potrzebne składniki:**

- Truskawki lub inne owoce - 0,5-1 kg
- Cukier brązowy - 0,5 szkl.
- Cukier waniliowy - 1 op.
- Mąka - 150 g
- Masło - 10 g

## **Przydatne akcesoria:**

Kokilki bądź inne naczynie do zapiekania.

## **Etapy przyrządzania:**

- 1.** Owoce umyć i osuszyć. Pokroić na połówki lub ćwiartki i układać w kokilkach po sam brzeg.
- 2.** Do miski wrzucamy mąkę, masło, cukry i miksujemy. Kruszonka ma być sypka. Posypujemy truskawki i wstawiamy do piekarnika na 30 minut.

## **Jak podawać?**

Najlepsze na ciepło z lodami waniliowymi.

## **Uwagi:**

Przepis na 8 kokilek, naczynie 19 x 16 lub o zbliżonych wymiarach.