



Crumble z maliną i jagodą

Autor: najlepszewkuchni.pl

Owoce zapiekane pod kruszonką to szybki i prosty deser. Jeśli lubisz słodkości z owocami, koniecznie wypróbuj ten przepis.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **8**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 200 stopni C. Przygotowujemy masę na ciasto. W miseczce wymieszaj mąkę, 1/2 szklanki cukru, proszek do pieczenia i sól. Wlej wrzącą wodę i wymieszaj, aby powstało ciasto o jednolitej konsystencji.

Krok 2

Przygotowujemy masę owocową. Do dużej miski z zimną wodą dodajemy skrobię kukurydzianą, jagody, maliny, cukier i sok z cytryny. Mieszamy i łączymy obydwie masy.

Krok 3

Crumble przekładamy do żaroodpornych miseczek, do zapiekania. Można przysypać odrobiną cukru.

Krok 4

Pieczemy w piekarniku przez ok. 20 min.

Ciasto:

- 1/2 szklanki białego cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/4 łyżeczki soli
- 6 łyżek masła
- 1/4 szklanki wrzącej wody
- ok. 200 g mąki

Masa owocowa:

- 2 łyżki stołowe skrobi kukurydzianej
- 1/4 szklanki zimnej wody
- 2 szklanki świeżych jagód
- 1 1/2 szklanki świeżych malin
- 3/4 szklanki białego cukru
- 1 łyżka soku z cytryny