



## Pieczone owoce z kruszonką

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Pozwól się zachwycić kruchości tego deseru. Słodko-kwaśne połączenie rabarbaru, truskawek i jabłek to jest coś, przy czym nie da się przejść obojętnie. Jest to bardzo szybkie i proste danie.

## Przygotowanie

### Krok 1

Rozgrzej piekarnik do 180°C. Rabarbar umyj i pokrój, tak samo jabłka oraz truskawki. Przełóż wszystkie owoce do natłuszczonego naczynia żaroodpornego. W miseczce połącz cukier i cynamon, a następnie posyp taką mieszanką owoce. Odłóż naczynie na bok, aby puściły sok.

### Krok 2

W misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia i sól. Posiekaj miękkie masło i dodaj do suchych składników. Zagnieć kruszonkę. Dodaj brązowy cukier i płatki owsiane. Tak powstała kruszonką posyp mieszankę owoców.

### Krok 3

Piecz przez 40-50 minut lub do momentu lekkiego zarumienienia z wierzchu. Podawaj na ciepło lub na zimno. Serwuj z gałką lodów. Smacznego!

Danie: **Śniadanie, Kolacja,**

Osób: **8**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Składniki:

3 szklanki świeżego lub mrożonego rabarbaru

1 szklanka jabłek

$\frac{3}{4}$  szklanki truskawek

$\frac{1}{3}$  szklanki cukru

$\frac{1}{2}$  łyżeczki mielonego cynamonu

$\frac{1}{2}$  szklanki mąki uniwersalnej

1 łyżeczka proszku do pieczenia

$\frac{1}{4}$  łyżeczki soli

4 łyżki masła łąciate

$\frac{2}{3}$  szklanki brązowego cukru pudru

$\frac{2}{3}$  szklanki płatków owsianych szybko gotujących się

## Dodatkowo:

lody waniliowe