



przepisy.pl

Kruszonka owocowa dla alergików



 60 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- mąka pszenna razowa - 60 gramów
- mąki pszennej typ 500 - 40 gramów
- płatków owsianych - 50 gramów
- olej - 4 łyżki
- jabłek - 6 sztuk
- żurawina - 6 łyżek
- cukier - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Jabłka obrać i pokroić na kawałki. Wymieszać z żurawiną, 2 łyżkami cukru i mąką ziemniaczaną.
2. Naczynie do zapiekania wysmarować delikatnie olejem. Wyłożyć owoce. Przygotować kruszonkę.
3. Mąki, płatki owsiane i cukier wymieszać. Dodać olej i wymieszać ponownie. Kruszonkę wysypać na owoce. Zapiekać w temperaturze 200 stopni przez około 25 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl