





przepisy.pl

Ciasto wiśniowe w słoiczkach (crumble)



Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.25 opakowań
- mąka - 0.5 szklanek
- cukier brązowy - 0.3 szklanek
- płatki owsiane - 0.3 szklanek
- płatki migdałowe - 4 łyżki
- wiśnie - 400 gramów

 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj krótko mikserem Kasię, mąkę i cukier.
2. Następnie za pomocą palców zagnieć ciasto w kruszonkę.
3. Dno małych wecków wysmaruj Kasią. Do każdego słoiczka wsyp łyżeczkę płatków migdałowych.
4. Wiśnie rozmroź i odsącz na sicie. Wymieszaj z płatkami owsianymi.
5. Do przygotowanych słoiczków przełóż wiśnie wymieszane z płatkami.
6. Całość posyp kruszonką. Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz około 15 minut w 200 st.C. Posyp pozostałymi płatkami migdałowymi i od razu podawaj.

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