





przepisy.pl

Crumble z wiśniami lub innymi owocami



 30 minut  Łatwe

Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 20 dekagramów
- jajko - 1 sztuka
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- mąka - 40 dekagramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sok z cytryny
- skórka z cytryny
- wiśnie - 0.5 kilogramów
- konfitura wiśniowa - 20 dekagramów

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  200 °C 

Sposób przygotowania:

1. Kasięę utrzeć na puszystą masę z cukrem i cukrem waniliowym, wymieszać z jajkiem i skórką cytrynową.
2. Dosypać mąkę i proszek do pieczenia. Rękoma zagnieść ciasto o konsystencji kruszonki.
3. Połowę przygotowanej kruszonki wylepić natłuszczoną formę do tart o średnicy 26 cm. Ciasto wstawić do piekarnika o temp 200°C i podpiekać około 15 minut.
4. Odsączone i wypestkowane wiśnie wymieszać z konfiturą i równomiernie rozsmarować na cieście.
5. Posypać pozostałą kruszonką i w tej samej temperaturze piec jeszcze około 20-25 minut. Gotowe ciasto wyjąć z formy, ostudzić na specjalnej kratce kuchennej.

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