

Apple Crumble

Izuzetno laka i brza poslastica koja ce vas oduseviti.

1 Pripremite fil od jabuka;

2

3

4

5

6 Oljustite jabuke pa ih naseckajte na kockice.

7

8

9 Stavite ih u odgovarajucu dublju serpu sipajte secer, izmesajte pa poklopite.

10

11

Sastojci:

Za Testo;

Secera 250g

Brasna 200g

Putera 150g

Za Fil;

Jabuka 6 kom.

Secera 200g

Sipka Vanile 1 kom

Za Serviranje;

Sladoled od Vanile

Nemucena Slatka Pavlaka

12 Staviti na vatru na jacu temperaturu dok ne provri.

13

14

15 Kad provri smanjite vatru na srednju temperaturu pa dinstajte jabuke dok ne omeksaju. Cesto mesajte.

16

17

18 Kad smeksaju, sklonite sa vatre i ostavite da se potpuno ohlade.

19

20

21

22

23 >Napravite "Crumble";

24

25

26

27

28 U posudu za mesanje sipajte brasno i secer pa ih sjedinite.

29

30

31 Dodajte puter secen na kockice pa mikserom dobro izmutite na najnižoj brzini da se sjedini. Dobicete praskastu masu.

32

33

34

35

36 Formirajte Apple Crumble;

37

38

39

40 prejati rernu na 160c.

41

42

43 u manju posudu za pecenje sipajte jabuke.

44

45

46 preko jabuka rasprostrate praskastu smesu. Nemojte je pritiskati ili utiskivati u jabuke.

47

48

49 cite Crumble 30min.

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

Napomena:

Servirajte Apple Crumble;

U odgovarajuću činiju sipajte Crumble, pored
stavite dve kugle sladoleda od vanile pa sve dobro
zaližite ne mučenom slatkom pavlakom.