

Crumble z jesiennych owoców z ciasteczkami wit'AM



sposób przygotowania

Owoce przekroić na pół, usunąć z nich pestki i podsmażyć na połowie masła z dodatkiem cukru i cynamonu. Gdy owoce puszczą sok, zdjąć z ognia i ułożyć je w żaroodpornym naczyniu.

Ciasteczka wraz z resztą masła zmiksować (delikatnie, tak by pozostały większe kawałki). Masę ciasteczkową wyłożyć na owoce. Piec 35 minut w 180 stopniach.

Podawać z bitą śmietaną.

składniki

- Kruche Rogaliki z cukrem pudrem dr Gerard
- Ciasteczka wit'AM musli śliwki czekolada dr Gerard
- brzoskwinie, morele, śliwki
- 3 łyżki brązowego cukru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1/3 kostki masła