




Crumble z figami i śliwkami (bezglutenowe)


 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 6 porcji

Składniki:

śliwki węgierki - 500 g

figi świeże - 6 szt.

jabłko szara reneta - 2 szt.

skrobia kukurydziana - 1 łyżka

cynamon - 0,5-1 łyżeczka

mąka kukurydziana pełnoziarnista - 100 g

mąka kasztanowa - 20 g

migdały - 20 g

masa marcepanowa - 50 g

masło - 100 g

cukier trzcinowy - 40 g

cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżka

sól - - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ze śliwek wyjąć pestki, pokroić je na ćwiartki, przełożyć do miski. Jabłka obrać, wykroić gniazda nasienne i pokroić na nieduże kawałki, dorzucić do śliwek. 4 figi pokroić na osiem części, dodać je do śliwek. Owoce wymieszać ze skrobią kukurydzianą i cynamonem. Naczynia do zapiekania wysmarować masłem i wyłożyć owoce. Mąkę kukurydzianą, kasztanową, cukier trzcinowy, waniliowy, masę marcepanową, masło (zimne) pokrojone na kawałki, sól i posiekane drobno migdały włożyć do misy robota i za pomocą haka szybko wymieszać razem.

KROK 2: Na owoce wyłożyć kruszonkę. Pozostałe figi pokroić w plasterki i ułożyć na wierzchu kruszonki.

KROK 3: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni, piec około 40 minut. Wyjąć z piekarnika na kratkę do przestudzenia.

Podawać na ciepło lub na zimno.