





## Crumble ze śliwkami


 Paulina Jasińska

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 50 min

 6 porcji

### Składniki:

śliwki - 400 g

cukier - 2 łyżka

skrobia ziemniaczana - 2 łyżeczka

cynamon - - szczypta

kruszonka: -

mąka pszenna - 1 szklanka

płatki gryczane błyskawiczne  
(ewentualnie owsiane lub jaglane) -  
3/4 szklanka

rodzynki - 50 g

cukier - 1/2 szklanka

masło - 80 g

sól - - szczypta

proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Śliwki umyj, wyjmij pestki i pokrój na ćwiartki. Owoce wymieszaj z cukrem, skrobią i cynamonem.

**KROK 2:** Kruszonka:

W drugiej misce połącz wszystkie suche składniki potrzebne na kruszonkę i dodaj masło pokrojone w kostkę. Następnie połącz do otrzymania konsystencji kruszonki.

**KROK 3:** Owoce rozłóż na dno każdej z kokilek i przykryj warstwą kruszonki. Piec w nagrzanym piekarniku do 180 st. C przez około 35 minut.

Pyszne na ciepło jak i na zimno!