Owoce pod migdałową kruszonką

Iwona Kuczer

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- brzoskwinie, śliwki lub jabłka BIO - pokrojone - 1 szklanka
- mielone migdały BIO - 4 łyżka
- mąka pszenna 550 BIO - 2 łyżka
- mąka orkiszowa razowa BIO - 2 łyżka
- masło BIO - 5 łyżka
- brązowy cukier trzcinowy BIO - 3 łyżka
- masło do posmarowania foremek - 2 łyżka
- mielone migdały do posypania foremek - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Można przygotować więcej kruszonki i zamrozić. Po wyjęciu z zamrażarki wystarczy pokruszyć odpowiednią ilość kruszonki na pokrojone owoce.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowujemy 4 ceramiczne foremki do zapiekania - każdą należy cienko wysmarować masłem i wysypać tartymi migdałami.
Piekarnik nagrzewamy do temp. 180 st. C.

KROK 2: Wszystkie składniki kruszonki mieszamy. Pokrojone owoce (najlepsze są brzoskwinie, morele lub śliwki) układamy w przygotowanych foremkach. Posypujemy kruszonką.

KROK 3: Pieczemy ok. 20 min. Podajemy ciepłe. Idealnym dodatkiem jest bita śmietana lub lody waniliowe.

Smacznego.