Owoce pod orzechową kruszonką

smaczliwka.pl

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

10 min

2 porcje

Składniki:

- owoce miękkie (np.: maliny, truskawki, jagody, jeżyny, porzeczki, agrest, dojrzałe gruszki, morele) - 2 szklanka
- mąka bezglutenowa (owsiana lub mieszanka mąk: sorgo, kokosowej, migdałowej, jaglanej, kasztanowej, ryżowej i gryczanej) - 100 g
- masło - 100 g
- cukier trzcinowy nierafinowany - 100 g
- orzechy włoskie - garść
- orzechy pekan - garść
- migdały - garść
- kardamon - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Forma do pieczenia: foremki ceramiczne do pieczenia tartaletek / średnica nie mniejsza niż 12 cm.

KROK 2: Masło, mąkę (lub mieszankę mąk bezglutenowych) oraz cukier trzcinowy zagnieść ręką do uzyskania kruszonki.
Dodać posiekane orzechy i wymieszać.

KROK 3: W rondelku rozpuścić łyżkę masła i dodać owoce.
Dodać 50 g cukru trzcinowego oraz szczyptę kardamonu.
Podgrzać do puszczenia soku przez owoce.

KROK 4: Wyłożyć gorące owoce do foremek, posypać kruszonką i migdałami, wstawić do piekarnika.
Temperatura pieczenia: 170 st. C + termoobieg.
Czas pieczenia: około 10 minut.

KROK 5: W zależności od rodzaju owoców należy zmienić ilość cukru, do słodszych owoców dodać nieco mniej a do kwaśnych więcej.