Śliwki węgierki z malinami pod bezglutenową kruszonką

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

50 min

4 porcje

Składniki:

- śliwki węgierki (mogą być mrożone) - 500 g
- maliny - 4 garść
- cynamon - do smaku
- imbir świeży - trochę
- płatki owsiane bezglutenowe - 3-4 łyżka
- mąka owsiana bezglutenowa (można zmielić w młynku płatki) - 4 łyżka
- migdały w płatkach, mielone lub inne orzechy - 2 łyżka
- ksylitol/ cukier trzcinowy - 1 łyżka
- olej do pieczenia - 2-3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Owoce umieszczamy w naczyniach do zapiekania, doprawiamy szczyptą cynamonu. Na owoce ścieramy niewielką ilość imbiru.

KROK 2: Mieszamy składniki kruszonki i posypujemy owoce.

KROK 3: Zapiekać ok 50 minut w zależności od piekarnika.