Truskawki pod kruszonką

Iwona Kuczer

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

łatwy

6 porcji

Składniki:

- pokrojone na duże kawałki truskawki BIO - 2 szklanka
- nektar kokosowy BIO - 6 łyżka
- wanillia w proszku BIO - 1 trochę
- mąka pszenna BIO (ryżowa lub kukurydziana w wersji bezglutenowej) - 10 łyżka
- cukier kokosowy BIO - 5 łyżka
- masło BIO - 5 łyżka

Dodatkowe info:

Oprócz lub zamiast truskawek możemy użyć innych owoców: wiśni, malin, jagód, borówek, moreli, brzoskwini. Świetnie też smakują truskawki wymieszane z rabarbarem, pokrojonym na małe kawałki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, cukru i masła zagniatamy kruszonkę, wkładamy do lodówki. Truskawki układamy w 6 foremkach, lekko posypujemy wanilią, polewamy nektarem kokosowym (można dać mniej, jeśli truskawki są słodkie). Posypujemy kruszonką, pieczemy ok 15 min w temp. 190 st. .

Po lekkim przestygnięciu podajemy. Polecam lody waniliowe lub bitą śmietanę :-)

smacznego.