

Banánovo - ovocný crumbl



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

877 kalorií , 0 g cukrů , 61 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: sylver

Odkaz: <https://srecepty.cz/bananovo-ovocny-crumbl>

Příprava

Oloupané ovoce nakrájíme na kostičky a vložíme do zapékačké formy. Posypeme 5 dkg cukru, promícháme a necháme 5 minut odležet. Mezitím si z mouky, zbytku cukru a Hery vypracujeme drobnou hmotu, kterou rovnoměrně rozprostřeme na odleželé ovoce. Dáme péct do vyhřáté trouby na 200°, asi na 20 minut.



Tip k receptu

Podáváme teplé nebo studené a můžeme dozdobit šlehačkou.

Ingredience

- ✓ 3 ks banánů
- ✓ 5 ks kiwi
- ✓ 4 ks jablek
- ✓ 15 dkg cukru krupice
- ✓ 10 dkg polohrubé mouky
- ✓ 8 dkg Hery

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Moučník

