

# Ostružiny pod mandlovou drobenkou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**675** kalorií , **10 g** cukrů , **53 g** tuků , **15 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ostruziny-pod-mandlovou-drobenkou>

## Příprava

Ostružiny smícháme se lžící cukru a rozdělíme do zapékacích misek (můžeme lehce pomačkat). Zbytek cukru smícháme s moukou a máslem nakrájeným na kostičky a vytvoříme drobenku, do které pak opatrně zapracujeme plátky mandlí. Tuto drobenku dáme na ostružiny. Pečeme 15 minut na 180 °C.

### ▫ Tip k receptu

Dobře se hodí formy na muffiny nebo formy na crème brûlée.



## Ingredience

- 150 g ostružin
- 40 g cukru krupice
- 20 g hrubé mouky
- 30 g másla
- 50 g mandlí

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,  
Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Dezert