

Anzac Crumble Square

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

10 kişilik

Kolay

~186 kcal

Açılış 2/10

Anzac crumble square, yulaf taban tereyağı kırıntılarıyla Avustralya mutfağında gevrek ve yumuşak dokuyu aynı karede buluşturur.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yulaf
- 1 su bardağı Un
- 100 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Esmer şeker
- 0.8 su bardağı Hindistan cevizi
- 2 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

- Yulaf, un, Hindistan cevizi ve şekeri kare kalıbı için ayrı bir kaptan harmanlayın.
- Tereyağı ve balı 3 dakika eritin, sıcak yağ kuru karışımıye sit 1 slatsın.
- Karışımı parmak uçları ile zırlatın hamur haline getirin.
- Hamuru kalıba bastırın üstte iri kırıntı bırakarak böylece crumble dokusu kaybolmasın.
- Kareyi 180°C fırında 20 dakika pişirin ve tamamen soğuyunca dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Kalıptan tamamen soğutmak karelerin kırılmadağını kmasın.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş tabakta, kenara taze meyve dilimleri ve nane yaprağı koyup soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt