

Elmalı Crumble Kup

Toplam 42 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Elmalı crumble kup, tarçın, elma, tereyağı ve unla oluşturarak yumuşak, gevrek üstlü ve fırtınasız rahat bir tatlıya dönüşür.

Malzemeler

- 3 adet Elma
- 0.8 su bardağı Un
- 50 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

1. Crumble için elmaları küçük küp doğrayıp tavaya alın.
2. Elmaları tarçınla 6 dakika pişirin, hafif diri kalsın.
3. Un, tereyağı ve şekeri parmak uçları ile karıştırın.
4. Kup üstlerine karıştırıp 180°C fırında 12 dakika pişirin.
5. Tatlıyı 10 dakika ılıtın.
6. Kup üstünü sıcak değil ılıtın servis edin.
7. Yanına krema koyarsanız crumble üstüne değil tabağı kenarına ekleyin.

PÜF NOKTASI

Kırmızı toprakmalı kup içinde belirgin kırmızı yoktur.

SERVIS ÖNERİSİ

Kup tatlıyunun, üstüne ekstra crumble serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt