

# Kardemummal Elma Crumble

Toplam 38 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 24 dk

6 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 2/10

Kardemummal Elma crumble, elmayı tereyağıyla karıştırarak kakule ile buluşturarak sıcak gevrek ve rahatlatıcı bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 4 adet Elma
- 1 su bardağı Un
- 90 gr Tereyağı
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.5 çay kaşığı Kakule

## Yapılış

- Elmaları ince dilimleyip kakule ve şekerle karıştırın.
- Un, tereyağı ve yulaf parmak ucuyla karıştırılana getirin.
- Elmaları karışıma yayın.
- Karışımı tepsiye serpin, meyveyi tamamen ezmeyin.
- Crumble'ı 180°C fırında 24 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Elmayı çok ince dilimlememek fırında kalmamasına yardımcı olur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, yanına vanilyalı dondurma ya da krema sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt