

# 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 tereyağlı kırıntılarınla yapılarak 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

## Yapılışı

- Kuru malzemeleri karıştırın.
- Tereyağı erkeleyip kırıntı hamuru hazırlayın.
- Karışımı 180°C fırında 20 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Kalıptan tamamen soğutmak karelerin kırılmada yardımcı olacaktır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne bir parça fıstıktan veya ince tarçın gezdirip porselen tabakta servis yapın.

## Alerjenler

Gluten

Süt