

# Elmalı Crumble Kup

Toplam 32 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Elmalı crumble kup, tarçın, elma, tereyağı ve unla hazırlanarak yumuşak, gevrek üstlü ve fırtınalı 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

- Elmalar küp doğrayın. Şekerin yarısını tarçınla tavada 5-6 dakika çevirin.
- Unu, tereyağı ve kalan şekeri parmak uçları ile zıvalayarak crumble hazırlayın.
- Elmalı karışımları ya da küçük kaplara paylaşın.
- Üstlerine crumble serpip 190°C fırında 12-15 dakika pişirin.
- İlhalde kaşıkla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kırmızıya yakın elma kup içinde belirgin kırmızıdır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kup tatlıyı tükünun, üstüne ekstra crumble serpererek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt