

# 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 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

## Yapılışı

- Elmaları dilimleyin, şekerin yarısını kakuleyle karıştırın.
- Unu tereyağıyla parmak uçları ile zayıp kırıncı crumble hazırlayın.
- Elmaları karışımına yayın crumble'ün üstüne serpin.
- Tatlıyı 180°C fırında üstü kızarana kadar 30-35 dakika pişirin.
- Crumble'ü 10 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Elmayı çok ince dilimlememek fırında kalmamasına yardımcı olur.

### SERVİS ÖNERİSİ

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

## Alerjenler

Gluten

Süt