




Truskawki z rabarbarem pod kruszonką

 4 porcje

 25 sek.

Składniki

- 6 łodyg rabarbaru (pokrojonego na 2-3 cm kawałki)
- 400-500g świeżych truskawek (pokrojonych w ćwiartki)
- 100g cukru
- 2 łyżki wody różanej
- Kruszonka:
- 80g mąki pszennej
- 50g płatków migdałów
- 100g płatków owsianych
- 50g zmielonych orzechów lub migdałów
- 1 op. cukru waniliowego
- 50g zimnego masła

Przygotowanie

1

• Na formie do pieczenia (prostokątnej) rozłóż rabarbar i truskawki, wymieszaj. Posyp cukrem, skrop wodą różaną. Ponownie wymieszaj. Rozgrzej piekarnik 200 stopni

2

Przygotuj kruszonkę. Do naczynia głównego wrzuć składniki i całość wymieszaj

 25 sek.

 5

3

Kruszonką przykryj owoce, rozkładając ją równomiernie Piecz 45 min aż kruszonka będzie miała złoty kolor • Podawaj na ciepło z lodami lub z bitą śmietaną!