




Ciasto owocowe z kruszonką

W tym przepisie można wykorzystać jabłka, które są najlepsze o tej porze roku. Jednak ciasto będzie smakować też wyśmienicie z gruszkami lub innymi owocami np. morelami.

 Czas na High: 3

 Czas na Low: 4-5

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 25

Składniki

- Do kruszonki
- 150g mąki pszennej
- 50g płatków owsianych
- 100g drobnego, brązowego cukru
- 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu
- 1/4 łyżeczka mielonej gałki muszkatołowej
- szczypta soli
- 150g masła, pokrojonego w kostkę
- 120g orzechów włoskich, posiekanych
-
- Do nadzienia owocowego np. z jabłek
- 60g cukru pudru lub inna ilość do smaku
- 1 łyżka stołowa mąki kukurydzianej
- 1/2 łyżki mielonego imbiru
- 1/2 łyżki mielonego cynamonu
- 800 g jabłek - obrane, pozbawione gniazd i pokrojone w kostkę
- 2 łyżki soku z cytryny



Wykonanie:

1. Umieść mąkę, cukier brązowy, płatki owsiane, przyprawy oraz sól w dużej misce. Dodaj masło pokrojone w kostkę i połącz składniki palcami do momentu otrzymania kruszonki. Dodaj i wymieszaj orzechy włoskie, a następnie odstaw na bok.
2. W mniejszej misce połącz 1 łyżkę cukru pudru, mąkę kukurydzianą i sok z cytryny.
3. W kolejnej miseczce wymieszaj resztę cukru oraz przyprawy.
4. Umieść przygotowane jabłka w naczyniu walnowara Crock-Pot warstwami, posypując kolejne warstwy cukrem z przyprawami oraz polewając mieszanką z mąką kukurydzianą.
5. Na górze pokryj owoce warstwą kruszonki.
6. Gotuj na poziomie High przez 3 godziny lub na poziomie Low przez 4-5 godzin, do momentu, aż jabłka będą miękkie.
7. Po upływie czasu gotowania, odkryj częściowo pokrywkę na około 1 godzinę aby kruszonka stwardniała.
8. Ciasto najlepiej podawać z lodami waniliowymi lub ciepłym kremem custard.