

Kokosowa kruszonka z jagodami i mango

Pyszny deser

 Czas na High: 1,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- Wiórki kokosowe 1 1/2 szklanki
- Mąka pszenna 5 łyżek
- Masło, 150 g
- Cukier puder, 1/2 szklanki
- Jagody świeże lub mrożone, 1 szklanka
- Mango, 200 g
-



Wykonanie:

Naczynie wolnowaru Crock-Pot posmaruj masłem. Wiórki kokosowe, mąkę pszenną i cukier puder wsyp do miski. Dodaj posiekane, zimne masło i szybko zagnieć kruszonkę o konsystencji mokrego piasku. Połową kruszonki wyłóż dno naczynia. Mango pokrój w kostkę i ułóż na kruszonce. Następnie wsyp jagody. Pamiętaj aby owoce były rozłożone równomiernie. Jagody przykryj resztą kruszonki. Naczynie przykryj pokrywką. Kruszonkę piecz przez 1,5 godziny na funkcji high.

Przepis Darka Kuźniaka