




Truskawkowe crumble z lodami kokosowymi

Pyszny deser

 Czas na High: 1,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- Mąka pszenna, 1 ½ szklanki
- Cukier trzcinowy, 1/3 szklanki
- Masło, 100 g
- Truskawki, 500 g
- Lody kokosowe, 500 ml
- Wiórki kokosowe, 1/3 szklanki
-



Wykonanie:

Naczynie wolnowaru natłuść masłem. Zimne masło pokrój na małe kostki i włóż do dużej miski. Do masła wsyp cukier trzcinowy i mąkę i zagnieć kruszonkę.

Truskawki opłucz na sicie, usuń szypułki, pokrój na półowki. Pokrojone truskawki rozłóż równomiernie w naczyniu wolnowaru. Na truskawki wyłóż przygotowaną kruszonkę. Naczynie wolnowaru Crock-Pot przykryj kawałkiem folii aluminiowej, a następnie pokrywką. Kruszonkę piecz przez półtorej godziny na funkcji high. Wiórki kokosowe upraż na suchej patelni, przełóż do miseczki.

Gotowy crumble lekko przestudź. Podawaj ciepły z gałką lodów kokosowych posypanych prażonymi wiórkami kokosowymi.

Przepis Darka Kuźniaka