Cobbler z jagodami

Przepis na deser z owocami

Czas na High: 2 H

Czas na Low: 0-

Ilość porcji: 1-2

Czas przygotowania: 15

Składniki



- 1-1/4 szklanki mąki uniwersalnej, przesianej
- 2 łyżki stołowe plus 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1/4 łyżeczki mielonego cynamonu
- 1 duże jajko
- 1/4 szklanki mleka
- 2 łyżki stołowe oleju rzepakowego
- 1/8 łyżeczki soli
- 2 filiżanki świeżych lub mrożonych malin, rozmrożonych
- 2 filiżanki świeżych lub mrożonych borówek amerykańskich, rozmrożonych
- Niskotłuszczowy mrożony jogurt waniliowy, opcjonalnie
-

Wykonanie:

Wymieszaj 1 szklankę mąki, 2 łyżki cukru, proszek do pieczenia i cynamon. W innej misce wymieszaj jajko, mleko i olej dodać do suchych składników, delikatnie mieszając ciasto, aż będzie gęste. Wyłóż do misy wolnowaru pokrytej sprayem do pieczenia.
Wymieszaj sól i pozostałą mąkę i cukier wrzuć jagody. Łyżka na cieście. Gotuj pod przykryciem na HIGH, aż jagody zaczną lekko pyrkać, ok. 1,5 do 2 godzin. Możesz podawać z jogurtem.