

Morele pod kruszonką bez pieczenia

Crumble bez pieczenia – oczywiście, że się da :). Karmelizowane morele pod kruszonką bez pieczenia, z patelni z dodatkiem lodów i nuty świeżej mięty to coś pysznego! Morele pod kruszonką znajdziecie niżej, a tutaj podrzucę Wam przepis na:

[crumble z jabłkami](#)

[crumble ze śliwkami i migdałową kruszonką.](#)

Karmelizowane morele pod kruszonką bez pieczenia



7 moreli

2 łyżki cukru trzcinowego

łyżeczka konfitury ze skórki pomarańczy (lub pomarańczowej)

1/3 szklanki soku z pomarańczy

sok z połowy cytryny

łyżeczka ekstraktu waniliowego

kruszonka z patelni:

3 łyżki cukru

6 łyżek mąki

3 łyżki masła

szczypta cynamonu

do podania: lody, świeża mięta

Z moreli usunąć pestki, podzielić na pół.

Na dużej patelni rozpuścić cukier trzcinowy z konfiturą,

sokiem z pomarańczy i cytryny oraz z ekstraktem.

Gdy powstanie płynna, lekko karmelowa masa wrzucić na patelnie

morele,

Smażyć je z każdej strony po około 5 minut – owoce mają być

miękkie, ale nie rozpadać się całkowicie.

Do miseczki wsypać cukier i mąkę oraz miękkie masło z

cynamonem.

Palcami rozcierać masę aż powstanie kruszonka.

Kruszonkę wsypać na rozgrzaną patelnię (bez tłuszczu!) i

prażyć ją aż zacznie robić się rumiana, co jakiś czas

przemieszać.

Morele przełożyć do głębokiego talerza, zlać także powstały

karmel z patelni, a wierzch przykryć kruszonką.

Podawać z lodami i miętą.



DUSIOWA KUCHNIA





DUSIOWA KUCHNIA