

Banana crumble



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

Sastojci

Crumble:

55 g smeđeg šećera (tamni)
55 g maslaca
35 g glatkog brašna
20 g, zobenih pahuljica

Nadjev:

30 g maslaca
100 g smeđeg šećera
60 ml svježe cijedenog soka od naranče
1 žličica cimeta
prstohvat soli
5 banana srednje veličine narezane na veće komade
Sladoled Gelatissimo Canadian Way



Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Priprema prema uputama autorice:

Maslac otopite na laganoj vatri u tavi koja vam stane u pećnicu. Dodajte smeđi šećer i miješajte dok se ne otopi, oko 3 minute. Umiješajte cimet i sol. Pažljivo dodajte sok od naranče. Kuhajte smjesu oko jedne minute dok se malo ne zgusne. Dodajte komade banane u tavu i lagano ih promiješajte dok se smjesa ne prožme po bananama.

Ravnomjerno rasporedite banane i umak u tavi. Uklonite tavu sa štednjaka i ravnomjerno pospite Crumble po bananama. Stavite tavu u prethodno zagrijanu pećnicu na 175° i pecite dok Crumble ne postane zlatno smeđe boje, oko 20 minuta. Na još topli crumble stavite 2 kuglice sladoleda i poslužite odmah.

Ovaj desert možete pripremiti unaprijed, samo ispecite neposredno prije serviranja.