



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Crumble ze śliwkami pod jaglaną kruszonką



## Crumble ze śliwkami pod jaglaną kruszonką

★★★★★ (5)

🕒 35 minut

🍴 1 osoba

👨‍🍳 łatwy

### Wartości odżywcze

**404 kcal** / 1 porcję (237 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 170.39 kcal 8.52%	🍗 Białko 3.35 g 6.7%	🍞 Węglowod. 22.13 g 8.2%	🌿 Tłuszcze 8.22 g 11.74%	🌾 Błonnik 2.07 g 8.28%	<b>GDA</b> <b>8.52%</b>
--	----------------------------	--------------------------------	--------------------------------	------------------------------	----------------------------

### 👨‍🍳 Składniki

- Płatki jaglane - 30g (3 łyżki stołowe)
- Orzechy włoskie tarte - 20g (2 łyżki stołowe)
- Miód pszczeleli - 12g (łyżeczka)
- Masło ekstra - 5g (łyżeczka)
- Śliwki - 150g
- Jogurt typu greckiego - 20g (łyżka stołowa)

### 👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Płatki jaglane wymieszaj z miodem, masłem oraz tartymi orzechami.

**KROK 2:** Śliwki umyj pod bieżącą wodą, osusz, wyjmij pestki i pokrój. Tak przygotowanymi owocami wyłóż naczynie żaroodporne i rozsyj na nich kruszonkę.

**KROK 3:** Piecz w 180 stopniach przez ok. 20-25 minut do zarumienienia.

**KROK 4:** Gotowe crumble ostudź i udekoruj kleksem jogurtu greckiego.

Smacznego!

