

Ягодный кранбл



Ингредиенты – 1 порция

Для начинки:

Клубника – 1/2 стакана

Вишня – 1/2 стакана

Сахар – 2 ч.л.

Корица – по вкусу

Для теста:

Хлопья – 10 г

Мука – 55 г

Сливочное масло – 50 г

Сахар – 2 ч.л

Какао-порошок – 1 ч.л



Необходимое оборудование

Форма для запекания

Миска



Способ приготовления

Начинка:

1. Вишню и клубнику выложить в форму для запекания, добавить сахар и корицу.

Тесто:

1. В миску высыпать муку, хлопья, какао-порошок, сахар, положить сливочное масло.

3. Рукой смешать все ингредиенты, вымесить тесто до однородной массы.

4. Тесто разделить на шарики, сделать из них лепестки.

5. Накрыть лепестками начинку.

3. Поставить форму с десертом в разогретую до 180 градусов духовку, выпекать 25 минут

Подать к чаю.

