



## Owoce pod kruszonką

Składniki:

- ½ kg śliwek
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżeczki skrobi ziemniaczanej

Na kruszonkę:

- 50 g cukru brązowego
- 100 g płatków owsianych
- 50 g miękkiego masła
- 3 łyżki płatków migdałowych lub posiekanych migdałów/orzechów
- wg uznania – mielone goździki, mielony kardamon, esencja waniliowa

Rozgrzej piekarnik do temp. 170 stopni. Śliwki umyj, usuń pestki. Ułóż na dnie żaroodpornego naczynia, wymieszaj z cukrem i skrobią. Jeśli chcesz, dodaj odrobinę zmielonych goździków lub inne przyprawy. Składniki na kruszonkę połącz, aby utworzyły się grudki. Posyp kruszonką owoce, wstaw naczynie do piekarnika i zapiekaj przez ok. 20-25 min., aż powierzchnia nieco się zrumieni. Ten deser możesz przyrządzić także z innych owoców – jabłek, gruszek, wiśni, malin, borówek amerykańskich, rabarbaru, jeżyn etc. – jak podpowiada Ci fantazja. Jeśli nie boisz się dodatkowych kalorii, możesz podać go z łyżką gęstej śmietany lub lodami waniliowymi. Jeśli wolisz deser mniej słodki, możesz nie dodawać cukru do owoców i zredukować jego ilość w kruszonce.