

Drobljenac od krušaka



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kruške:

- **40** gputera
- **3 kašikešecera**
- **300 g**krušaka narezanih na kockice
- **1**vanilin šećer
- **po ukus**ucimeta

Za posipanje:

- **110 g**glatkog brašna
- **60 g**putera narezanog na kocke
- **40 g**šecera
- **1** prstohvatsoli

Priprema

Pomešajte sve sastojke za kruške. Keramicku ciniju premažite puterom pa u nju rasporedite pripremljene kruške.

U drugoj posudi u brašno vrhovima prstiju utrljajte puter i preostale sastojke. Gotovo je kad smesa poprimi strukturu peska. To rasporedite po kruškama.

Stavite u hladnu rernu, ukljucite na 180 stepeni i pecite oko sat vremena.

Poslužite toplo, najbolje sa kuglom sladoleda.

Savet