

## **Krambl sa bobicastim vocem**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**bobicastog voča, maline kupine, jagode
- **100 g**šecera
- **100 g**neotopljenog putera
- **200 g**brašna

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Vocu dodamo šefer pa prodinstamo kratko dok se šefer ne istopi. Sipamo u posudu u kojoj cemo peci krambl. Posebno od brašna i putera naprvimo mrvice, ovo najbolje de prstima. Sipamo preko voča.

Pecemo 20 minuta na 200 stepeni Celzija.

Ovako.

### **Savet**

Ovo je zaista jedna od najboljih poslastica u kategoriji brzi deserti. Ja sam krambl pravila od yamrznutog bobiastog voa, a može se praviti od bilo kakvog svežeg ili smrznutog voa. Voe se vek prodinsta i poeeri. Mrvicama možete po ukusu dodavati vanilu, cimet i sl.