

Krambl s jagodama



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g brašna
- 100 g šecera
- 1 pakovanje vanilin šecera
- 3 supene kašike šecera u prahu
- 100 g hladnog putera
- 60 g seckanih lešnika
- 1 supena kašika žutog šecera
- 1 jaje
- 600 g jagoda
- puter za podmazivanje
- prstohvat soli

Priprema

Krambl je predivan engleski dezert! Puno voca sa ukusnim mrvicama. U Engleskoj, krambl se obicno služi sa sladoledom od vanile.

Zagrijati rernu na 200 C.

Umešati brašno, šecer, vanilin šecer i so. Dodati jaje, puter u obliku ljuspica i izgnjeciti u seckalici za hranu. Izmrviti testo rukama. Izmešati jagode sa šecerom u prahu i staviti ih u podmazanu posudu za pecenje.

Ispeci lešnike u vrucem tiganju bez ulja i karamelizovati ih braon šecerom. Zatim posuti izmrvljeno testo i lešnike preko jagoda. Peci ih u rerni 30 minuta.

Poslužiti toplo, po ukusu sa sladoledom ili šlagom.