



Американская яблочная крошка с корицей

Рецепт от V-ZUG АО



Приготовление 45 Mins
Время 35 Mins
приготовления
Порции 4
прибор Combair SE с 2015 года

Приготовление

800 г яблока, эквивалентно примерно 6 яблокам

50 мл воды

Сливочное масло, для смазывания

Очистить яблоки, удалить сердцевину и порезать кубиками. Смазать фарфоровую форму сливочным маслом. Порезанные кубиками яблоки вместе с водой выложить в форму и равномерно распределить.

80 г сахара

50 г муки

60 г овсяных хлопьев

$\frac{3}{4}$ ч. л. корицы, молотой

$\frac{3}{4}$ ч. л. мускатного ореха, молотого

70 г сливочного масла

Разогреть рабочую камеру до 170 °C Hot air humid

Смешать сахар, муку, овсяные хлопья и пряности. Добавить масло и размять массу руками до получения крошки. Посыпать крошкой порезанные кубиками яблоки. Поместить фарфоровую форму на решетку в предварительно нагретую камеру. Запечь.

Put the food in

Hot air humid 170 °C в течение 35 Mins

Посыпать еще теплую яблочную крошку сахарной пудрой. Подавать с мороженым.

Советы

К яблочной крошке подходит ванильное мороженое или другое мороженое по выбору.





Аксессуары

Фарфоровая форма ½ GN, высота 65 мм

Решетка

Дополнительная информация

Составлен

11.12.2019

