



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **20 perc**



Elkészítés: **30 perc**



**Rákóczi Feri**

## MÁLNÁS CRUMBLE (MORZSASÜTI)

Az elronthatatlan, atombiztos, sütni nem tudó/szerető ember sütireceptje következik. Én azért imádom, mert pillanatok alatt kész van, a morzsa készítésében még a legapróbbak is tudnak segíteni, és bármilyen idénygyümölcssel elkészíthető. Most például málnával :-)

### HOZZÁVALÓK

250 gerezd málna  
1 db alma apróra  
kockázva  
1 csomag vaníliás

cukor  
3 evőkanál barnacukor  
1 teáskanál keményítő  
1 kevés őrölt fahéj  
100 g liszt

100 g darált pisztácia  
vagy mandula  
125.0 g jéghideg vaj  
50 g porcukor  
50 g étcsokoládé

apróra törve  
a tálaláshoz  
tejszínhab vagy vanília  
fagyi

**ALLERGÉNEK**

**1**

A gyümölcsöt a cukorral, vaníliás cukorral, fahéjjal és a keményítővel keverd el, majd öntsd a sütőformába.



**2**

Egyenletesen oszlasd el rajta a csokidarabokat.



**3**

A morzsa hozzávalóit alaposan morzsold össze a felkockázott vajjal és szórd a gyümölcs tetejére.



**4**

Mehet is a 180 fokra előmelegített sütőbe kb. 30 percre.

5

Tálald tejszínhabbal vagy vanília fagyival



**Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**

