PETITE GOURMETS

İNGILIZ

Elmalı Crumble

Klasik İngiliz Elmalı Crumble - baharatlı yumuşak elmalar ve tereyağlı çıtır üst katmanla. 35 dakikada hazır kolay ev yapımı tatlı tarifi.

10 min	25 min	35 min	6	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 libre elma
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 bardak yulaf
- 2 yemek kaşığı tereyağ
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 2 yemek kaşığı un

Yapılışı

1. **Fırını ve elmaları hazırlayın**
   Fırını 190°C'ye ısıtın. 450 gram elmayı soyun, çekirdeğini çıkarın ve 6 mm kalınlığında dilimleyin.
2. Dilimlenmiş elmaları büyük bir kapta 2 yemek kaşığı şekerle eşit şekilde kaplanana kadar karıştırın.
3. Baharatlı elmaları tereyağlı 23x33 cm'lik fırın kabına aktarın ve eşit tabaka halinde yayın.
4. **Crumble kaplamasını yapın**
   Ayrı bir kapta 1 su bardağı unu 1 yemek kaşığı şekerle karıştırın.
5. Un karışımına 2 yemek kaşığı soğuk tereyağı küpleri ekleyin. Parmak uçlarınızla tereyağını una ovun, karışım bezelye büyüklüğünde bazı parçalar kalmış kaba ekmek kırıntılarını andırana kadar, yaklaşık 2-3 dakika.
6. Crumble karışımını elmaların üzerine eşit şekilde serpip tam kaplandığından emin olun.
7. **Bake**
   Kaplama altın sarısı olana ve elmalar bıçakla delindiğinde yumuşak olana kadar 20-25 dakika pişirin.
8. İç dolgunun hafifçe oturması için servis etmeden önce 10 dakika soğutun.

Besin Değerleri

285	3g	52g	8g	4g	38g	125mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

En iyi crumble dokusunu düzensiz parçacıklarla elde etmek için tereyağını soğuk tutun ve una ovmadan önce küçük küpler halinde kesin.

Elmaları eşit şekilde, yaklaşık 6 mm kalınlığında dilimleyin ki tatlı boyunca eşit pişsin.

Elma dilimlerini kestikten hemen sonra limon suyuyla karıştırarak kararmasını önleyin ve iç dolguya parlaklık katın.

Elmaların pişme durumunu merkezine bıçak sokarak test edin - düzgün piştiğinde kolayca geçmeli.

Aşırı kararmasını önlemek için pişirmenin ilk 20 dakikasında folyo ile örtün, sonra altın sarısı son dokunuş için folyo'yu çıkarın.

İç dolgunun oturması ve sulu kıvam almaması için pişirdikten sonra crumble'ı 15 dakika dinlendirin.

Ekstra lezzet derinliği için crumble kaplamasına bir tutam tuz ekleyerek tereyağının zenginliğini artırın.