

РЕЦЕПТ

Яблочный крамбл с Nutella®

Легко

8 Количество персон

45 мин



Ингредиенты

на 8 порций

Для основы:

180 г муки

120 г сливочного масла

120 г сахара

Для начинки:

1 кг яблок

70 г сахара

20 г сливочного масла

Для украшения:

120 г Nutella® (15 г / порция)



Для приготовления
рецепта достаточно 15 г
Nutella® на одну
порцию.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**1**

Чтобы приготовить тесто для яблочного крамбла с Nutella® смешайте масло с сахаром, а затем добавьте муку. Отставьте тесто в сторону. Тем временем очистите яблоки и нарежьте их маленькими кубиками, затем смешайте с сахаром и маслом.

**2**

Выложите смесь с яблоками в отдельные формочки подходящего размера. Полностью покройте яблоки приготовленным тестом, посыпая его сверху. Выпекайте в предварительно разогретой духовке при 180 ° C в течение 20 минут.



3

В завершение украсьте яблочный
кранбл Nutella®

**Не отказывайте себе в этом сладком и
хрустящем наслаждении! Поделитесь
рецептом, используя хештег
#nutellарецепты**

Добавьте в классический английский рецепт яркий итальянский акцент. Приготовьте яблочный кранбл с Nutella® и подайте его своим самым близким друзьям!