

TARIF

Nutella®'lı Elmalı Crumble

Kolay

8 Porsiyonlar

45 Dk



MALZEMELER

8 Kişilik**Tart Hamuru İçin**

180 g Un

120 g Tereyağı

120 g Şeker

Dolgu İçin

1 kg Elma

70 g Şeker

20 g Tereyağ

Süsleme İçin

120 g Nutella®



**Lezzetli tarifler
hazırlamak ve keyfini
yaşamak için kişi başı 15
gr Nutella yeterlidir.**



1

Hamur için tereyağını şekerle karıştırın ve ardından unu ekleyin. Hamuru parmak uçlarımızla karıştırarak topak topak bir hamur elde edin ve dinlenmeye bırakın. Bu arada elmaları soyup küpler halinde doğrayın, şeker ve tereyağı ile pişirin.



2

Elmaları uygun büyüklükte tek tek tart kaplarına koyun. Hazırladığınız hamuru ufalayın ve elmalarınızın üzerini örtün. Önceden ısıtılmış 180 ° C fırında 20 dakika pişirin.



3

Fırından aldığınız tartlar soğuduğunda üzerini Nutella ile süsleyin.

**Bu tatlı ve çıtır lezzete teslim olun!
Sizler de yaptığınız tarifleri bizimle
paylaşmak için #NutellalıTarifler hashtagini
kullanmayı ve sosyal medya hesaplarımızı
takip etmeyi unutmayın**

Bir İngiliz klasiği, İtalyan dokunuşuyla buluşuyor. Elmalı Crumble tarifini yap ve en sevdiklerinle paylaş!