





Cobbler z brzoskwiniami i malinami

pyszny deser - owoce pod kruszonką

 Czas na High: -

 Czas na Low: 3

 Ilość porcji: 1-2

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- ¾ szklanki mąki pszennej,
- 1 szt. żółtko,
- 1/3 szklanki cukru trzcinowego,
- 1 czubata łyżka masła,
- 1 czubata łyżka smalcu,
- ¼ szklanki mleka,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 100 g malin,
- 200 g brzoskwiń z syropu,
-



Wykonanie:

Naczynie ceramiczne Crock Pot wysmaruj masłem. Składniki na ciasto umieść w dużej misce i zagnieć. Ciasto owiń folią spożywczą i wstaw na kwadrans do lodówki. Połówki brzoskwiń oraz maliny ułóż na dnie naczynia. Wyjmij ciasto z lodówki, porwij na małe kawałki i ułóż ciasno na owocach. Na misie wolnowaru umieść arkusz folii aluminiowej i przykryj pokrywą. Gotowy cobbler podawaj na ciepło z gałką lodów waniliowych.