

ZOETE CRUMBLE



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 40 gram geschaafde amandelen - 100 gram bloem - 50 gram rietsuiker - 100 gram boter

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Doe alle ingrediënten in de kom, de boter als laatste. Stel het EXPERT-programma in op 20 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen) en schep het mengsel tussentijds een keer om.
3. Schep het kruimelmengsel op een met bakpapier beklede bakplaat en bak de kruimels in 10 à 15 minuten goudbruin in de oven

Cook Expert ■

© foto's Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016