

## 200-ti post + Crumble sa crvenim vo?em :)

Ušla sam u blogger, pritisnem novi post i prikaže mi brojku 199 :) aaaaa danas pišem 200-ti post! I drago mi je da je ovaj post povezan sa receptom moje [Ninoline sa Kuhari.com](#) a koja je recept preuzela od [Ivane sa Coolinarike](#) :) Radi se o receptu za Crumble sa crvenim vo?em i ja sam u ovom slu?aju upotrijebila šumske jagode, doma?e jagode i maline!

Zanimljiva pri?ica sa jagodama i malinama jer sam ih brala danas kad je kiša lijevala cijeli dan :) Ali nije bitno, bitno je da je crumble bio napravljen i naravno poje?en :))

Crumble (ili po naški "drobljenac") je Britansko jelo koje se može raditi u slatkoj ili slanoj verziji :)

U nastavku slijedi recept i video u kojem van moja Ninolina objašnjava cijeli postupak izrade :)



**Sastojci za 1 osobu tj. za jednu zdjelicu crumbla :) neke sastojke sam dodala a neke oduzela u svojoj verziji!**

### **Crumble**

**25 g glatkog brašna**

**12 g smeđeg šećera**

**10 g zobenih pahuljica**

**20 g maslaca**

**malo limunove korice**

### **Smjesa od voća**

**125 g crvenog voća**

**pola žlice šećera**

**pola žlice meda**

**malo praška za puding od vanilije**

## malo arome vanilije



### **Crumble**

**U posudi pomiješajte glatko brašno, šećer, zobene pahuljice i naribanu koricu limuna.**

**Dodajte maslac narezan na kockice i sve ručno promiješajte (mrvite) rukama**

**dok ne dobijete mrvi?asto tijesto.**

### **Smjesa od vo?a**

**U drugoj posudi žlicom pomiješajte šumsko vo?e (svježe ili smrznuto koje ste otopili,), še?er, med, aromu vanilije i prašak pudinga od vanilije.**



**U pripremljene i namašene (premazane maslacom) vatrostalne zdjelice ulijte smjesu od voća (do pola zdjelice) te po njoj rasporedite mrvnastu smjesu u tanjem sloju.**

**Stavite u zagrijanu pećnicu i pecite 30-ak minuta na 190 stupnjeva. Poslužite sa sladoledom.**

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---





**p.s. ovo su vjerojatno zadnje fotke napravljene starim foti?em -  
jeeeee :))))**