



# APPEL-CRANBERRY CRUMBLE

## INGREDIENTEN

- 2 appels
- 100 gram verse of diepvries c  
cranberry's
- 75 gram bloem
- 50 gram havermout
- 25 gram walnoten, fijngenhakt
- 25 gram koude boter, in kleine  
blokjes
- 25 gram kokospoeder

## UITLEG

Verwarm de oven voor op 200° C.

Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder de klokhuizen. Snijd de appels in blokjes en verdeel ze met de cranberry's over de ovenschaaltjes.

Meng in een kom bloem met havermout en noten. Schep de blokjes boter erdoor en wrijf alles met de vingertoppen tot een kruimelig deeg.

Strooi de kokospoeder erover en meng alles weer door elkaar. De boter moet goed gemengd zijn.

Strooi het deeg over het appel-cranberry mengsel.

Schuif de schaaltes in de oven en bak de crumble in 15 minuten goudbruin en gaar.

Laat de crumbles uit de oven 5 minuten staan.

NAGERECHT

4 PERSONEN

TIJD: 45 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA  
COMIDA  
Deliciosa

