

Kruszonka gruszkowo-jabłkowa z roślinną posypką

Czas ogółem **60 min** 30 min Czas przygotowania **30 min** Czas gotowania **60 min** Czas oczekiwania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

500 g	jabłek, pokrojonych w kostkę (1 x 1 cm)
500 g	gruszek, pokrojonych w kostkę (1 x 1 cm)
50 ml	soku z cytryny
10 ml	<u>Naturalnie warzony sos sojowy z obniżoną zawartością soli</u>
10 g	cukru waniliowego
Kruszonka:	
300 g	mąki pszennej
200 g	margaryny roślinnej
100 g	cukru
Dodatkowo:	
	olej rzepakowy (do nasmarowania foremek)
500 g	wegańskich lodów (sorbetu lub o smaku gorzkiej czekolady), opcjonalnie

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Jabłka i gruszki umieść w misce. Dodaj sok z cytryny, Sos sojowy Kikkoman o obniżonej zawartości soli i cukier waniliowy. Dobrze wymieszaj.

Krok 2

Wymieszaj mąkę, margarynę i cukier, aby uzyskać jednolite ciasto. Odstaw do lodówki na 30 minut.

Krok 3

Umieść owoce w natłuszczonych foremkach i posyp kawałkami schłodzonego ciasta kruszonkowego.

Krok 4

Rozgrzej piekarnik do 200°C (z termoobiegiem) i piecz przez 30 minut.

Krok 5

Podawaj na ciepło z opcjonalną gałką lodów.