

# RECEPT MEDO.HR

Autor: Tihana Strawberry soup

## Crumble od jagoda



---

---

---

---

---

**BILJEŠKE**

## SASTOJCI

75 grama zobenih pahuljica  
45 grama glatkog brašna  
50 grama listića badema  
60 grama kokosa  
1,5 žlica šećera  
1,5 žlica meda  
pola žlice (ili jedna manja žličica) vanilin šećera  
75 grama maslaca  
pola kilograma jagoda  
2 žlice šećera  
1 žlica vanilin šećera  
malo ekstrakta vanilije  
1,5 žlica pudinga od vanilije (prašak)

## PRIPREMA

1. U jednoj posudi pomiješati zobene pahuljice, brašno, šećer, med, kokos i bademe.
2. Dodati na listiće narezan maslac. Od cijele smjese napraviti mrvice. Pazite da maslac ne ostane u krupnim komadima nego da se sve fino izmiješa.
3. Oprati i očistiti jagode. Ako su velike, narezati ih na manje komade, a ako su male, ne treba ih dirati.
4. U posudi pomiješati jagode, 2 žlice šećera, 1,5 žlicu praška za puding, žlicu ekstrakta vanilije i žlicu vanilin šećera.
5. U vatrostalnu posudu (ili neku drugu posudu za pečenje) staviti smjesu s jagodama. Na to staviti mrvičastu smjesu i lijepo rasporediti da svuda bude jednako.
6. Peći 30-ak minuta u pećnici zagrijanoj na 180 stupnjeva.
7. Poslužiti po mogućnosti toplo uz sladoled od vanilije. Naravno, odlično je i bez sladoleda ili hladno!