

Päärynä-omena crumble

kokonaisaika **60 min** 30 min esivalmistelut 30 min valmistus 60 min odotusaika

AINEKSET

10 annosta

- 500 g** omenoita kuutioituna (1 x 1 cm)
500 g päärynöitä kuutioituna (1 x 1 cm)
50 ml sitruunamehua
10 ml Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike 43% vähemmän suolaa kuin perinteisessä Kikkoman-soijakastikkeessa
10 g vaniljasokeria
Crumble:
300 g vehnä jauhoja
200 g kasvipohjaista margariinia
100 g sokeria
Lisäksi:
Rypsiöljyä (annosvuokien öljyämiseen)
500 g vegaanista jäätelöä (tai sorbattia/tummaa suklaata), valinnainen

VALMISTUS

Vaihe 1

Laita kuutioituidut omenat ja päärynät kulhoon. Lisää sitruunamehua, Kikkomanin vähäsuolainen vaniljasokeria sekä vaniljasokeri ja sekoita hyvin.

Vaihe 2

Sekoita jauhot, margariini ja sokeri tasaiseksi taikinaksi. Jätä jääkaappiin 30 minuutiksi.

Vaihe 3

Laita hedelmät öljytyihin annosvuokiin ja päällystä jäähdytetyillä crumble-taikinalla.

Vaihe 4

Lämmitä kiertoilmauuni 200 asteeseen ja paista vuokia 30 minuuttia.

Vaihe 5

Tarjoile lämpiminä jäätelöpallon kera (valinnainen).