Crumble aux prunes

Ingrédients nécessaires

flocons d'avoine : 100g
farine : 125g
prunes : 1000g
beurre : 50g
œuf : 1
sel : 1 pincée(s)
sucre roux : 100g

Préambule

Lapinou t'as montré comment faire un crumble aux pommes et aux pêches mais on peut varier les fruits utilisés et faire, par exemple, un crumble aux prunes ! Voici comment...

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à un adulte de préchauffer le four à 200°C. Puis, mélange dans un saladier la farine, le sucre, les flocons d'avoine et le sel.

Etape 2

Ajoute l'œuf et le beurre ramolli en petits morceaux.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Rince les prunes, ôte le noyau et coupe-les en deux. Répartis les fruits au fond d'un plat en verre qui passe au four. Ensuite, mélange le contenu de ton saladier avec les mains et étale-le par-dessus les prunes.

Etape 4

Demande ensuite à un adulte de faire cuire le crumble pendant 30 minutes à 200°C. Bonne dégustation !

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite