



Bulgărași de mere cu chipsuri de mere cu scorțișoară

⌚ 30—40 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Taie merele în cubulețe și fierbe-le într-o oală cu rom, apă, scorțișoară și zahăr brun de trestie până se înmoaie.
- 2 Amestecă din când în când. Ia de pe foc și pune deoparte.
- 3 Pentru a prepara compoziția pentru bulgărași: Amestecă într-un bol unt, zahăr de trestie, fulgi de ovăz și făină integrală pentru a crea compoziția fărâmicioasă.
- 4 Adaugă compotul de mere în tavă și presară compoziția de bulgărași pe deasupra.
- 5 Coace toate ingredientele la 180 °C (356 °F) timp de aproximativ 30 de minute până când bulgărașii se rumenesc. Apoi presară chipsuri de mere deasupra. Acest preparat se servește cel mai bine cald cu o cupă de înghețată de vanilie. Poftă bună!

Ingrediente 4 Porții

🔥 = Kotányi Produkte

Pentru umplutură

6 bucată	Mere
50 ml	Rom
2 lingură	Zahăr brun
50 ml	Apă
1 linguriță	🔥 Bio scorțișoară măcinată

Bulgărași

100 g	Unt
100 g	Zahăr brun
100 g	Făină integrală
50 g	Fulgi de ovăz

Pentru topping

1 plic	🔥
--------	---

