

Crumble de fraises au thermomix

Informations

Préparation : 3 min	Cuisson : 25 min	Durée : 28 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 5	Etapes : 6	Commentaires : 2	Astuces : 15

Ingrédients

Fraises :

400g de fraises

2 sachets de sucre vanillé Crumble :

125g de farine

125g de sucre roux

125g de beurre coupé en morceaux

Etapes

Préparez une succulente recette simple de crumble fruité au gout fraise au thermomix:

Â»

Préchauffer le four à 180°C.

Pour les fraises :

Â»

Equeuter, laver et couper les fraises en morceaux puis les mettre dans un plat allant au four.

Â»

Verser les 2 sachets de sucre vanillé sur les fraises et mélanger.

Pour le crumble thermomix :

Â»

Mettre la farine, le sucre roux, le beurre coupé en morceaux et 20 secondes à la vitesse 5.

Â»

Verser cette préparation sur les fraises.

Â»

Enfourner 25 minutes.

Présentez cette recette basique de crumble, en verrines ou ramequins. Vous allez régaler vos convives. Miam