# 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 crumbre 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

*copyright omothermix - 2024*
*http://www.omothermix.com*