Crumble pommes bananes kiwis au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 30 min	Durée : 35 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 8	Etapes : 6	Astuces : 13	

Ingrédients

130G de farine
120G de beurre
100G de sucre
3 pommes
3 kiwis
2 bananes
2 CàS de jus de citron
1 sachet de sucre vanillé

Etapes

Préparez un recette bien parfumé de crumble fruité au thermomix TM31, TM5 et TM6 :
Préchauffer le four sur 210°C
Â»
Eplucher les pommes, les bananes, les kiwis et les couper en petit morceaux, puis les mettre dans un plat allant au four, et disperser le sucre vanillé et le jus de citron par dessus.
Â»
Mettre la farine et le sucre dans le bol du thermomix.
Â»
Régler 5 secondes sur la vitesse 5 en fonction sens inverse.
Â»
Ajouter le beurre et mixer 1 minute sur la vitesse 3 en fonction sens inverse.
Â»
Répartir cette préparation sur les fruits.
Â»
Enfourner 30 minutes.
A dégustez tiède, présentée cette recette thermomix en verrines ou ramequins. C'est trop bon. Miam

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