

# Wiśnie z kruszonką

Czereśnie i wiśnie to osobne gatunki, ale tu sprawdzą się i jedno i drugie.

---

## SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

## CZAS PRZYGOTOWANIA:

50 minut

## LICZBA PORCJI:

8

---

## SKŁADNIKI:

100 g cukru  
2 łyżki mąki kukurydzianej  
1/4 łyżeczki cynamonu  
3/4 szklanki wody  
350 g wiśni, bez pestek  
1 łyżka masła

## CIASTO

125 g mąki  
4 łyżki cukru  
2 łyżeczki proszku do pieczenia  
1/2 łyżeczki soli  
3 łyżki margaryny  
1/2 szklanki mleka

lody, do podania

### **PRZYGOTOWANIE:**

1) Wymieszać cukier z mąką kukurydzianą i cynamonem w rondlu. Wlać wodę, rozrobić. Dodać wiśnie i masło. Doprowadzić do wrzenia. Dusić 2 minuty. Wlać do kwadratowego naczynia żaroodpornego o boku 20 cm. Odstawić.

2) Wymieszać w misce mąkę z 2 łyżkami cukru, proszkiem do pieczenia i solą. Dodać margarynę i mieszać, aż powstaną okruszki. Dolać mleko, lekko wymieszać. Nakładać po łyżce na czereśnie. Posypać resztą cukru.

3) Piec 30 minut w temperaturze 200°C, aż ciasto się przyrumieni. Podawać na ciepło, z lodami.

### **WARTOŚCI ODŻYWCZE:**

1 porcja zawiera: 231 kcal, 7 g tłuszczów (w tym 2 g NKT), 6 mg cholesterolu, 270 mg sodu, 40 g węglowodanów, 1 g błonnika, 3 g białka