KIKKOMAN

Hava fritözünde pişirilmiş elma, crumble ve dondurma

toplam süre **33 dak.** **5 dak.** hazırlık süresi **18 dak.** pişme süresi **10 dak.** dinlenme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.708 kJ / 647 kcal

Yağ: **26,3 gr** Protein: **7,8 gr**
Karbonhidrat: **96,5 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

100 gr	buğday unu
50 gr	şeker
50 gr	soğuk tereyağı
15 ml	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
0,5	portakalın kabuğu (rendelenmiş)
2	adet elma
2 tutam	tarçın
	Servis için vanilyalı dondurma

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Un, şeker, tereyağı, portakal kabuğu rendesi ve Kikkoman Naturally Brewed Soy Sauce'u karıştırarak kıtır bir hamur (crumble) elde edin. 10 dakika buzdolabında soğutun.

Adım 2

Elmaları ikiye bölün ve çekirdeklerini çıkarın.

Adım 3

Elmaların üzerine hazırladığınız crumble'ı ekleyin ve air fryer'da 180 derecede 15 ile 18 dakika pişirin.

Adım 4

Vanilyalı dondurma ile sıcak servis yapın ve üzerine tarçın serpin.