

蘋果金寶 (Apple Crumble)

材料：

麵粉	100 克
凍牛油	50 克
砂糖	40 克
合桃碎(隨意)	20 克

蘋果餡：

蘋果	2 個
牛油	1 湯匙
檸檬汁	1 茶匙
肉桂粉	¼ 茶匙
砂糖	1 湯匙

製法：

1. 預熱焗爐至 200 度，將批碟或小杯掃油。
2. 蘋果洗淨、去皮及切片，加些少檸檬汁以防變色。
3. 用牛油略炒軟蘋果片，加入肉桂粉及砂糖拌勻，放在批碟中。
4. 在粉盆中篩勻麵粉，加入凍牛油，用指尖搓捏至麵包糠狀。加入砂糖及合桃碎拌勻。
5. 將麵粉、糖混合物灑在蘋果片上，焗 20 分鐘至表面呈金黃色。
6. 趁熱暖食或以吉士汁伴食。