

PEER EN HAVERMOUT CRUMBLE & ENVIVO LUNGO

🕒 20 min. 🍳 Gemiddeld



BENODIGDHEDEN

Oven
Pan
Kom
Mixer
Ovenschaal
Lungo-Kopje

AANBEVOLEN NESPRESSO KOFFIES



INGREDIËNTEN

Voor de peer en havermout crumble

1 Envivo Lungo Capsule
6 Tot 8 Peren
180 Gr Boter
150 Gr Volkoren Bloem
100 Gr Bruine Suiker
100 Gr Rietsuiker
150 Gr Havermout

Voor de koffie

6 Envivo Lungo Capsules

INSPIRATIE



HOE MAAKT U DIT RECEPT?

- Verwarm de oven voor op 200°.
- Schil de peren en snijd ze in kleine stukjes.
- Meng de peren, 30 gram boter en 50 gram rietsuiker in een pan. Kook het geheel op hoog vuur tot het gaat karameliseren.
- Bereid een Envivo Lungo (110ml) met uw **Nespresso** machine en voeg de koffie toe in de pan. Laat het geheel 3 tot 4 minuten koken.
- Meng de bloem, bruine suiker, havermout, overgebleven boter en rietsuiker in een kom. Mix het geheel tot het een grof gekorrelde mengsel vormt.
- Leg de gekarameliseerde peren in een ovenschaal. Voeg het havermout mengsel toe en zet het in de oven voor 40 minuten.
- Serveer warm met een Envivo Lungo.
- Geniet ervan!