

Summer Cobbler



INGRÉDIENTS

- 250 gr de fraises
- 100 gr de framboises
- 250 gr de pommes
- 125 gr de beurre fondu
- 1 cup de farine
- 1 cup de sucre
- 1 c.à.s. de baking powder
- 1 grosse pincée de sel
- 3/4 cup de lait

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez le four à 160°C. Faites fondre le beurre dans un grand plat au four. Dans un bol, mélangez la farine, le sucre, le baking powder, le sel et le lait. Versez le mélange sur le beurre fondu, sans mélanger.
2. Déposez les fruits coupés dans le plat, toujours sans mélanger, et enfournez environ 40 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.

