



---

## Amandelcrumble

---

### **Ingrediënten**

180 g boter 150 g fijne kristalsuiker 150 g bloem 150 g amandelschaafsel	
---	--

### **Bereidingen**

Verwarm de oven op 180 graden Celsius

Meng in een ruime kom de boter, de suiker de bloem en het amandelschaafsel.

Wrijf het deeg tussen je handen (alsof je ze wast) totdat het een kruimeldeeg is.

Strooi het kruimeldeeg op een bakplaat bedekt met bakpapier en bak de crumble af tot goudbruin ongeveer 30 minuten.

