

# PURPLE PRICKLE CRUMBLE



## INGREDIENTS

150g plain flour

50g olive based margarine

4 dessertspoons porridge oats

4 teaspoons caster sugar

2 Bramley apples - cored and sliced  
(or 1 can cooked apples)

¼ teaspoon ground cinnamon

50g blueberries - fresh or frozen

## EQUIPMENT

mixing bowl, weighing scales,  
dessertspoon, teaspoon, table knife,  
chopping board, peeler, sharp knife,  
tablespoon, medium ovenproof dish

**SERVES:** 4

**PREP TIME:** 20 minutes

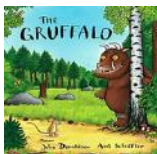
**ALLERGENS:** cereals containing gluten,

**COOK TIME:** 30-35 minutes

milk

## METHOD

- 1 Preheat the oven to 180°C/Gas 4.
- 2 Place the flour and margarine in a mixing bowl. Using a table knife cut the margarine into small pieces and then rub in until the mixture resembles breadcrumbs. Then add the oats and sugar, mix together and set aside.
- 3 Put the sliced apples into the ovenproof dish and sprinkle over the cinnamon. Then scatter the crumble mixture evenly over the fruit (do not press it down).
- 4 Finally to make the purple prickles, gently press in 6-8 blueberries into the crumble topping.
- 5 Bake the crumble for 30-35 minutes until golden-brown and the fruit is soft. Serve with custard or crème fraiche.



# CRYMBL PIGOG PORFFOR



## CYNHWYSION

150g o flawd plaen

50g o fargarîn â sail olewydd

4 llwy bwdin ceirch uwd

4 llwy de o siwgr mân

2 afal Bramley - wedi'u craiddio a'u sleisio

(neu 1 tun o afalau wedi'u coginio)

¼ llwy de sinamon mâl

50g llus - ffres neu wedi'u rhewi

## OFFER

powlen gymysgu, clorianau pwyso,

llwy bwdin, llwy de, cylllell fwrdd,

bwrdd torri, pliciwr, cylllell finiog,

llwy fwrdd, dysgl popty canolig

**DIGON I:** 4

**AMSER PARATOI:** 20 munud

**AMSER COGINIO:** 30-35 munud

**ALLERGEDD:** grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten, llaeth

## DULL

- 1 Cynheswch y popty i 180oC/Nwy 4.
- 2 Rhowch y blawd a'r margarîn mewn powlen gymysgu. Gan ddefnyddio cylllell bwrdd torrwrch y margarîn yn ddarnau bach ac yna rhwbiwch i mewn nes bod y cymysgedd yn debyg i friwsion bara. Yna ychwanegwch y ceirch a'r siwgr, cymysgwch a'i roi o'r neilltu.
- 3 Rhowch yr afalau wedi'u sleisio yn y ddysgl sy'n dal popty ac ysgeintiwch y sinamon drosto. Yna gwasgarwch y cymysgedd crymbl yn gyfartal dros y ffrwythau (peidiwch â'i wasgu i lawr).
- 4 Yn olaf, i wneud y pigau porffor, gwasgwch 6-8 llus yn ysgafn i mewn i'r topin crymbl.
- 5 Pobwch y crymbl am 30-35 munud nes ei fod yn frown euraidd a'r ffrwyth yn feddal. Gweinwch gyda chwstard neu crème fraiche.