

Πανεύκολο crumble βρώμης με καλοκαιρινά φρούτα

Μερίδες: 10 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα **Χρόνος αναμονής:** 30 λεπτά **Σκεύος:** ορθογώνιο ταψί 30X25 εκ.

Φυλάμε το γλυκό καλυμμένο σε δροσερό σημείο της κουζίνας για 2-3 μέρες ή μέσα στο ψυγείο για 5 μέρες.

Υλικά για τη ζύμη:

- 400 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 400 γρ. αλεύρι βρώμης (αλεσμένες νιφάδες βρώμης στο μούλι)
- 2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- ½ κ.γλ. αλάτι
- 180 ml ηλιέλαιο
- 140 ml ελαιόλαδο
- [200 ml Alpro Ρόφημα Βρώμης Χωρίς Ζάχαρη](#)
- 2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 160 γρ. μαύρη ζάχαρη

Υλικά για τη γέμιση φρούτων:

- 3 ροδάκινα ή γαρμάδες
- 2 νεκταρίνια
- 6 βερίκοκα
- 3 κ.γλ. κορν φλάουρ
- χυμό από 1 μικρό λεμόνι
- 100 γρ. μαύρη ζάχαρη
- 1 κ.γλ. κανέλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τη ζύμη. Σε μπολ ανακατεύουμε το αλεύρι γ.ο.χ. με το αλεύρι βρώμης, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Σε άλλο μεγαλύτερο μπολ ανακατεύουμε με σύρμα το ηλιέλαιο, το ελαιόλαδο, το [Alpro Ρόφημα Βρώμης Χωρίς Ζάχαρη](#), το εκχύλισμα βανίλιας και τη ζάχαρη.

2) Προσθέτουμε στο μεγάλο μπολ το μείγμα με τα άλευρα και ανακατεύουμε με κουτάλι μέχρι να σχηματιστεί μαλακή ζύμη (που λίγο κολλάει στα χέρια). Βάζουμε το μπολ όπως είναι στο ψυγείο για 30 λεπτά.

3) Ετοιμάζουμε τη γέμιση. Αν θέλουμε ξεφλουδίζουμε τα ροδάκινα ή αφού τα έχουμε πλύνει πολύ καλά τα κρατάμε με τη φλούδα. Τα κόβουμε σε κομματάκια ή φέτες, όπως και τα νεκταρίνια και τα βερίκοκα. Τα βάζουμε σε μπολ και τα ανακατεύουμε απαλά με το κορν φλάουρ, το χυμό λεμονιού, τη ζάχαρη και την κανέλα.

4) Όταν κρυώσει η ζύμη τόσο που να μην κολλά πλέον στα χέρια, παίρνουμε περίπου τα $\frac{2}{3}$ της και την πιέζουμε ομοιόμορφα σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα, σχηματίζοντας τη βάση. Από πάνω απλώνουμε τη γέμιση φρούτων πιέζοντας ελαφρά πάνω στη βάση.

5) Όση ζύμη έμεινε σχηματίζουμε μικρότερα και μεγαλύτερα τρίμματα (αν και η ζύμη θα είναι μαλακή, όχι τριφτή) που τα ρίχνουμε διάσπαρτα σε όλη την επιφάνεια της γέμισης.

6) Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στον αέρα για περίπου 1 ώρα ή μέχρι να χρυσίσει η ζύμη. Βγάζουμε από το φούρνο και αφήνουμε να κρυώσει για τουλάχιστον 1 ώρα. Κόβουμε σε κομμάτια και σερβίρουμε.