

Ciasto owsiane z jabłkami



Autor: **ekspresjawkuchni**
Przepisów: **318** Ocena: **1878**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Płatki owsiane 1,5 szklanki
- Orzechy włoskie 0,5 szklanki
- Daktyle 6 szt.
- Jabłka 3 szt.
- Jajka 4 szt.
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Cukier wanilinowy 1 opakowanie 16 g
- Sól 1/4 płaskiej łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Płatki, orzechy i daktyle rozdrobnić blenderem. Powinny mieć grubość mąki razowej.



- 2 Jabłka obrać i pokroić na małe kawałki.
- 3 Żółtka oddzielić od białek.
- 4 Do rozdrobnionych płatków z orzechami i daktylami dodać sól, cukier wanilinowy oraz proszek do pieczenia i całość dokładnie wymieszać.
- 5 Następnie dodać żółtka i wymieszać.
- 6 Dodać jabłka i wymieszać raz jeszcze. Ciasto powinno być lepkie, ale nie zwarte.

- 7 Białka ubić na pianę i połączyć z resztą ciasta z poprzedniego etapu.
- 8 Masę przełożyć do lekko natłuszczonej i posypanej mąką tortownicy o średnicy około 20 cm.



- 9 Ciasto piec 45 minut w temperaturze około 190 stopni Celsjusza.
- 10 Po upieczeniu odstawić na około 30 minut, ciasto oddzielić nożem od brzegu tortownicy, wyjąć i przełożyć je delikatnie na paterę.
- 11 Po przestudzeniu można je posypać cukrem pudrem.



Twoje notatki do przepisu: