

Ciasto "orzechowe" z płatków owsianych



Autor: **Trojansia**
Przepisów: 5 Ocena: 43



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto: 30 dkg mąki pszennej, 25 dkg tłuszczu (margaryna lub masło), 1 żółtko, 10 dkg cukru
- Masa: 2 szklanki płatków owsianych, 1/2 kostki margaryny, 1 i 1/2 szklanki cukru, 2 jajka, kilka kropli olejku migdałowego, sól

Sposób przygotowania:

- 1 Z wymienionych składników zagnieść ręcznie ciasto. Ja zawsze tłuszcz podgrzewam i wlewam w formie płynnej do mąki, łatwiej mi tak zagniatą. Równomiernie wymieszane, gładkie ciasto wstawić na pół godziny do lodówki.
- 2 W tym czasie zrumienić płatki owsiane na patelni (bez tłuszczu). Trzeba cały czas uważnie mieszać, bo płatki mają tendencję do szybkiego przypalania. Do lekko zrumienionych płatków dodać 2 żółtka, cukier, olejek migdałowy i margarynę (też płynną, lekko przestudzoną). W wysokim naczyniu ubić pianę z pozostałych dwóch białek, a następnie wymieszać ją delikatnie łyżką z masą.
- 3 Wyjąć z lodówki ciasto, wyłożyć nim blaszkę (trudno je rozwałkować, więc ja je częściowo wałkuję w blaszce, częściowo ugniatam palcami) tak, żeby powstały też 2-3 cm brzegi. Kiedy ciasto jest już ładnie i równiutko ułożone posmarować je powidłami lub dżemem a następnie na to wyłożyć masę i wstawić do piekarnika. Piec w temperaturze ok 150 stopni ok 40 minut, do momentu kiedy masa wyłożona na wierzch stanie się sztywna (da się w nią popukać), a ciasto po bokach ładnie zarumienione. Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: