

Krucha tarta z płatkami owsianymi i jeżynami



Autor: **natalka86**

Przepisów: **41** Ocena: **544**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Spod ciasta :
- 100g masła
- 100g migdałów zmielonych na pył lub bardzo drobno posiekanych
- 100g maki pszennej
- 100g brazowego cukru
- skorka starta z jednej cytryny
- szczypta soli
- paczka cukru waniliowego
- Kruszonka i owoce :
- 100g uprażonych płatków migdałowych
- 50g maki pszennej
- 75g masła
- 50g brazowego cukru
- 50g płatków owsianych
- 250g ulubionych jagód (w moim przypadku sa to jezyny)
- 2 łyżeczki maki kukurydzianej
- 2 łyżki stolowe soku z cytryny
- cukier waniliowy

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski wsypujemy wszystkie składniki na spód ciasta i mieszamy do czasu aż się ze sobą połączą. Wyrobioną masę wykładamy na blaszkę do pieczenia i wkładamy do lodówki do schłodzenia.



- 2 Do miseczki wrzucamy owoce, wlewamy sok z cytryny i wsypujemy maki kukurydziana. Owoce mieszamy tak aby całe pokryły się mieszanką soku i maki dzięki temu podczas pieczenia zostaną w całości i się nie rozpuszcza na papkę.



- 3 Piekarnik rozgrzewamy do 180-190 stopni. W międzyczasie szykujemy gorące ciasto. Do miski wrzucamy pozostałe składniki oprócz płatków owsianych. Wszystko mieszamy aż się ze sobą połączy, a na koniec dorzucamy płatki owsiane.



- 4 Owoce dzielimy na dwie czesci. Jedna czesc wysypujemy na spod schlodzonego ciasta na gore kruszymy pol kruszonki i powtarzamy czynnosc.



- 5 Tak przygotowane ciasto pieczemy 40_45 minut.



- 6 Zycze smacznego :) Z chacia odpowiem na Wasze pytania.



Twoje notatki do przepisu: