

MAZUREK OWSIANY

Zachwyci najmłodszych. Szczególnie jeśli będą mieć okazję do pomocy w dekorowaniu.

Składniki:

- 250 g płatków owsianych górskich np. Kupiec
- 50 g cukru brzozonego (można zastąpić trzcinowym)
- 4 jajka
- 50 g maki pełnoziarnistej (dałam orkiszową typ 2000)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 50 ml mleka
- 3 łyżki pestek słonecznika

Polewa:

- 2 białka
- 150 dag cukru brzozonego

Przygotowanie:

1. Płatki owsiane zrumień na suchej patelni, dodaj cukier i wymieszaj aż się rozpuści.
2. W misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia, dodaj płatki owsiane i słonecznik. Wymieszaj.
3. W wysokim naczyniu wymieszaj widelcem jajka z mlekiem i wlej do miski z płatkami. Wymieszaj dokładnie łyżką.
4. Tortownicę (u mnie o średnicy ok. 26 cm) wyłóż papierem do pieczenia. wyłóż masę owsianą, wyrównaj powierzchnię i wstaw do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piecz około 40 minut na złoty kolor. Po upieczeniu dobrze wystudź.

Polewa: cukier dokładnie rozpuść w niewielkiej ilości gorącej wody (50 ml). Białka ubij mikserem na sztywną pianę i wlej powoli gorący syrop cukrowy cały czas ubijając. Miksuj aż do uzyskania jednolitej, kremowej polewy. Polewą pokryj ostudzone ciasto i dowolnie udekoruj. Smacznego!



https://czasdzieci.pl/ro_przepisy/id,4307885.html