

PRZEPIS

Krucze ciasto owsiane z malinami i kremem Nutella® na Święta

Łatwe

1 h 5 min



SKŁADNIKI

NA 12 PORCJI

- 160 g mąki tortowej
- 1 szklanka płatków owsianych górskich
- 1/2 szklanki cukru, np. brązowego
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1/4 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 115 g roztopionego masła
- 400 g malin, świeżych lub mrożonych, posypanych mąką ziemniaczaną
- 1-2 łyżki cukru
- 2-3 łyżki płatków owsianych na wierzch ciasta
- szczypta cynamonu
- 180 g kremu Nutella® (15 g na porcję)



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE

- 1** | Mąkę wymieszać z płatkami, cukrem, sodą i proszkiem do pieczenia. Dodać roztopione masło i ugnieść palcami ciasto, aż powstanie kruszonka.-
- 2** | Formę o średnicy 16 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Wyłożyć połowę ciasta i lekko docisnąć. Włożyć do piekarnika rozgrzanego do 180°C i podpiec przez ok. 15 min, następnie wyłożyć maliny i rozsypać na nie pozostałe ciasto. Wierzch posypać płatkami owsianymi i cukrem. Włożyć do piekarnika i piec przez ok. 35-40 min, do lekkiego zarumienienia.
- 3** | Po wystudzeniu kruche ciasto owsiane podawać z dekoracją z kremu Nutella®.