




Owsiana szarlotka

 Diana St

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

mąka owsiana - 1 szklanka

miód - 3 łyżka

płatki owsiane górskie - 2 szklanka

jabłka - 2

olej kokosowy - 5 łyżka

cynamon - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Spód: Szklankę płatków owsianych mielimy w blenderze na mniejsze kawałki. Wsypujemy szklankę zmielonych płatków i szklankę mąki owsianej do miski. Roztapiamy olej kokosowy z miodem (4 łyżki oleju i 2 łyżki miodu). Mieszamy wszystkie składniki i powstałą masę wykładamy do tortownicy. Podpiekamy przez około 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

KROK 2: Jabłka obieramy i ścieramy na grubych oczkach. Wykładamy na podpieczony spód. Posypujemy cynamonem.

KROK 3: Szklankę płatków zalewamy pozostałym roztopionym olejem i łyżką miodu. Wykładamy na jabłka. Pieczemy jeszcze przez około 20 minut.