





Ciasto truskawkowo-jagodowe


 agioos

Polecane na: [ciasta](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

płatki owsiane - 1 i 1/2 szklanka
mąka żytnia razowa - 1 i 1/2 szklanka
miód naturalny - 2 łyżeczka
truskawki - 2 szklanka
jagody - 1 szklanka

proszek do pieczenia - 1 i 1/2 łyżeczka
woda - 1/3 szklanka
świeżo wyciskany sok jabłkowy - 1/3 szklanka
cynamon - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Truskawki wraz z jagodami przekładamy do garnuszka i na małym ogniu doprowadzamy do wrzenia (często mieszając). Gdy owoce będą już rozpuszczone dodajemy miód i gotujemy dalej, aż do uzyskania postaci półpłynnej.

KROK 2: W misce łączymy płatki owsiane, mąkę, cynamon, proszek do pieczenia, sok i wodę. Powstała masa powinna być gęsta i kleista.

KROK 3: Połowę masy rozprowadzamy po formie wyłożonej papierem do pieczenia, polewamy musem owocowym i przykrywamy pozostałą częścią masy. Pieczemy przez ok 20 minut w temperaturze 180 stopni C.