





## Ciasto z płatków owsianych i migdałowych

 smakujmy

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 50 min

 łatwy

 8 porcji

### Składniki:

mąka - 2 szklanka

płatki owsiane (górskie) - 1 szklanka

cukier trzcinowy - 2/3 szklanka

płatki migdałowe - 1 szklanka

masło (miękkie) - 200 g

cynamon - do smaku

kwaśny dżem (malinowy lub z czarnej porzeczki) - 1 słoik

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wymieszać dokładnie wszystkie suche składniki. Masło pokroić w kostkę, dodać do suchego i dokładnie wymieszać. 1/6 ciasta odłożyć do lodówki, resztę rozplaszczyc na blasze na grubość 1,5 cm. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 st. i piec 15 min, po czym ostudzić. Posmarować podpieczone ciasto grubą warstwą dżemu i zetrzeć na tarce lub w palcach rozkruszyć pozostałe ciasto. Ponownie wstawić do pieczenia i piec, aż się dobrze zrumieni (ok. 20 min).