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 rozpłaszczyć 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).