# Omlet owsiany z czekoladą i pomarańczą - gotuj z MULTICOOKER :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta, jednogarnkowe, śniadanie**

## Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 2 porcje

## Składniki:

- mąka owsiana - 100 g
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- jajka - 3 łyżka
- ksylitol - 2 łyżka
- aromat waniliowy - 1 łyżeczka
- sok z jednej pomarańczy - ok. 70 ml
- skórka z jednej pomarańczy - 1 łyżka
- gorzka czekolada - 4 kostka
- olej kokosowy - 1 łyżka

## Dodatkowe info:

Takiego omleta możesz równie dobrze przygotować na patelni lub piekąc w specjalnej patelni w piekarniku :)

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Żółtka oddziel od białek. Białka ubij na sztywną pianę z odrobiną soli, a żółtka ubij z ksylitolem.
Do ubitych żółtek dodaj mąkę owsianą, proszek do pieczenia, wanilię, sok z pomarańczy i skórkę z pomarańczy. Całość dokładnie zmiksuj.
Teraz dodaj ubite białka i delikatnie zamiksuj.
Do misy Multicookera przelej płynny olej i za pomocą pędzelka wysmaruj dno i brzeg do wysokości ok. 3 cm. Przelej masę na omleta. Zamknij pokrywkę i ustaw program "BAKE" na 30 minut, ale 
Po 10 minutach otwórz pokrywę i połóż na wierzchu omleta posiekaną wcześniej gorzką czekoladą. Zamknij pokrywę i piecz do zakończenia programu.
Następnie delikatnie wyjmij omleta z urządzenia. Z łatwością się go wyciąga.