



CIASTO OWSIANE Z JABŁKAMI

Składniki na ciasto:

- 120 g bezglutenowej mieszanki *Flour mix with oats* z firmy *Provena*
- 3 jajka
- 150 g cukru (niecała szklanka)
- 100 g oleju (około $\frac{1}{2}$ szklanki)
- 100 ml mleka (około $\frac{1}{2}$ szklanki)
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 3 - 4 jabłka

Składniki na polewę:

- 25 g bezglutenowej mieszanki *Flour mix with oats* z firmy *Provena*
- 120 g bezglutenowego owsa *Jumbo Oats* z firmy *Provena* (około $\frac{2}{3}$ szklanki)
- 75 g cukru (około $\frac{1}{2}$ szklanki)
- 100 g oleju (około $\frac{1}{2}$ szklanki)
- 150 ml mleka (około $\frac{2}{3}$ szklanki)
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego

Tłuszcz do formy

Wykonanie:

- piekarnik nagrzać do temperatury 200°C
- pokroić jabłka w kostkę
- w misce wymieszać wszystkie suche składniki ciasta: mąkę, proszek do pieczenia i sól
- utrzeć jajka z cukrem i cukrem wanilinowym, dodać olej i wymieszać na jednolitą masę
- do masy jajecznej dodawać na przemian suche składniki oraz mleko i całość ubijać, aż do uzyskania jednolitej konsystencji
- przełożyć ciasto do natłuszczonej formy, a na wierzch rozsypać jabłka
- piec około 15 minut
- wszystkie składniki polewy umieścić w teflonowym rondlu i cały czas mieszając podgrzewać, aż do momentu zawrzenia
- gotową polewą poleać ciasto i kontynuować pieczenie przez około 25 - 30 minut

Przepis udostępniony przez firmę *Provena*.