



## CIASTO OWSIANE Z MAKIEM

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

Składniki na masę makową:

- 2 opakowania bezglutenowej masy makowej firmy *Helio*
- 2 duże jabłka
- 100 g rodzynek
- 100 g skórki pomarańczowej

Składniki na kruszonkę:

- 1 szklanka pełnoziarnistej mąki owsianej z firmy *Provena*
- 1 szklanka cukru
- 100 g masła
- $\frac{1}{2}$  szklanki zmielonych orzechów laskowych

Tłuszcz do formy

Wykonanie:

- piekarnik nagrzać do temperatury 200°C
- sparzyć rodzyнки
- utrzeć jabłka na tarce (na dużych oczkach) i wymieszać z masą makową, rodzynekami i skórką pomarańczową
- 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 i piec przez około 10 minut,
- wszystkie składniki kruszonki umieścić w *Thermomixie* i przez około 10 sekund mieszać na pozycji obrotów nr 6
- na wierzch podpieczonego ciasta położyć masę makową i całość posypać kruszonką oraz kontynuować pieczenie przez około 30 - 35 minut