
Placek z płatków owsianych z konfiturami poziomko

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4028 razy.

20 dag płatków owsianych,

2 szklanki mleka,

15 dag mąki ziemniaczanej,

10 dag cukru,

2 jajka,

1/4 kostki margaryny,

proszek do pieczenia,

30 dag konfitur poziomkowych,

tłuszcz, tarta bułka do formy

Płatki owsiane zalać w misce zimnym mlekiem i zostawić na ok. 3 godz. Żółtka utrzeć z cukrem na białą, pulchną masę, dodać margarynę i ciągle ucierając dodawać stopniowo namoczone płatki owsiane, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia. Dodać sztywną pianę i wymieszać ostrożnie, aby jak najmniej uszkodzić jej strukturę. Tortownicę wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką. Wyłożyć ciasto do formy i wstawić do niezbyt mocno nagrzanego piekarnika. Upieczone ciasto wyjąć, ostudzić, a następnego dnia przekrajać na 2 krążki. Posmarować konfiturami i złożyć w całość. Posypać cukrem pudrem i miałko zmiksowaną kawą.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>