Apple Spice oatmeal- owsianka z pieca

Długo nie dodałam tu nic kulinarnego. Ale przyznaję, że trochę odpoczęłam. Na wyjeździe jedliśmy śniadania w hotelu a kolacje w restauracjach … Nie było nawet cienia szansy, że uda mi się coś zgotować Ale wróciłam i zabieram się do roboty. W najbliższym czasie postaram się dodać tu przepisy typowo amerykańskie. W związku ze zmiana czasu, bardzo ciężko jest mi się przestawić,
więc chodzę spać późno w nocy a wstaje koło godziny 12 … I wtedy właśnie zabieram się za robienie śniadanka.
Dzisiaj daję wam dość ciekawą propozycje na poranne niebo dla podniebienia nazwaną przeze mnie **Oatpizza na słodko.**

Składniki:

Przelicznik kulinarny

Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

1 szklanka startego jabłka
1 jabłko do obrania i pokrojenia w kosteczkę
2 jajka
3/4 szklanki **mleka**
1/4 szklanki **brązowego cukru**
1/2 szklanki **suszonych owoców** (mogą to być rodzynki czy żurawina)
2 szklanki **płatków owsianych**
1 łyżka **proszku do pieczenia**
1 łyżeczka **cynamonu**

Zaczynamy:

Mleko ubijamy z jajkami, po czym dodajemy cukier oraz starte jabłka.

Dodajemy proszek wraz z cynamonem.
Wszystko dokładnie mieszkamy aby smak cynamonu dokładnie zapoznał się ze wszystkimi składnikami.
Dopiero potem dorzucamy płatki owsiane i suszone owoce.
Ponownie mieszamy.

Powstałą masę wlewamy do okrągłej formy posmarowanej oliwa z oliwek.
Na wierzchu wysypujemy pokrojone w kosteczkę jabłko i możemy dodać troszkę cukru.
Nastawiamy piekarnik na 190 °C
I pieczemy przez około 25 minut, żeby stało się brązowe i bulgotało.

Jeśli ma nam to służyć za ciepłe śniadanie to nie czekamy kroimy w rożki i zjadamy ze smakiem np. z bitą śmietaną lub jogurtem. Moje służyło raczej przekąsce w trakcie prasowania ciuszków po powrocie.
A uwierzcie mi na zimno smakuje równie dobrze !

SMACZNEGO !!!