

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 zmianą 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 propozycję 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 jabłko.



Dodajemy proszek wraz z cynamonem.
Wszystko dokładnie mieszamy 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 oliwą 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 !!!

