

## **Błyskawiczne ciastka owsiane z ziarnami**

składniki:

- 100 g masła
- 1 i 1/2 szklanki płatków owsianych górskich
- 3 łyżki mąki
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 łyżki ziaren i pestek jakie lubisz
- 2 jajka

### **PRZYGOTOWANIE**

1. Masło rozpuść w garnuszku na małym ogniu.
2. Do czystej miski wsyp płatki owsiane, mąkę, cukier, proszek do pieczenia i ziarna.
3. Dodaj roztopione masło.
4. Dodaj jajka, masę dokładnie wymieszaj.
5. Jeśli masz czas, dobrze jest odstawić masę na ok. 1/2 - 1 godzinę.
6. Piekarnik nagrzej do 180 stopni C.
7. Blachę wyłóż papierem do pieczenia.
8. Nabieraj łyżkę stołową masy i nakładaj na blachę formując okręgi i delikatnie je rozplaszczając.
9. Piecz przez ok. 15 minut na złoty kolor.

## **Dutch baby z jabłkami**

składniki:

- 3 jajka
- 1/2 szklanki mleka (125 ml)
- 1/2 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- mała szczypta soli
- masło
- 1 jabłko (np. reneta)
- szczypta cynamonu
- cukier puder

sposób przygotowania:

1. Jabłko obierz i pokrój na 8 - 10 plasterków.
2. Jajka wbij do miski, dodaj mleko, mąkę, cukier wanilinowy i sól.
3. Wyrób gładkie ciasto.
4. Rozpuść 4 łyżki masła.
5. Piekarnik nagrzej do 220 stopni C.
6. W środku piekarnika nagrzej również naczynie żaroodporne.
7. Gdy naczynie będzie ciepłe wysuń kratkę z piekarnika.
8. Wlej do naczynia 2 łyżki rozpuszczonego masła a potem ciasto.
9. Rozłóż kawałki jabłek i zamknij piekarnik.
10. Piecz bez przykrycia przez ok. 20 minut, aż omlet miejscami urośnie i będzie dobrze zrumieniony oraz chrupiący.
11. Wyjmij z piekarnika, posyp cynamonem.