

NajPečenie



Potrebujete:

200 g	ovsené vločky
300 ml	mlieko
2 ks	vajcia
300 g	jablká
50 g	orechy sekané
80 g	Palmarín
1 ks	vaníľínový cukor
1 ks	škoricový cukor
1 lyžica	cukor práškový

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	10 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	170 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-

Ovsené sušienky

Ak aj náhodou nemáte radi ovsené vločky, v tomto prevedení si ich zamilujete, skúste postup podľa fotoreceptu.



Postup:



Vločky namočíme v mlieku a necháme napučať 2 hod.



Jablká očistíme a nastruháme, orechy nakrájame, a žĺtka oddelíme od bielok a bielka vyšľaháme. Do bielok pridáme pr.cukor. Toto pridáme do vločiek a s vanilkou zamiešame. Pridáme roztopený Palmarín.



Rúru si vyhrejeme a tesne pred pečením ukladáme na pomastený plech lyžicou kôpky. Každú posypeme škoricovým cukrom a dáme piecť. Ešte teplé ich zoberieme s plechu. Dobrú chuť.