

www.SztukaKulinarna.pl

Ciasto jęczmienne

ilość porcji **10** czas **4 godziny** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
10	dkg	masło	
5	dkg	cukier	
0.5	szklanka	mleko	
2	łyżki	miód	
15	dkg)	

Przepis Masło stopić w rondelku, dodać owsiankę i cukier. Gotować 10 min., aż masło nabierze brązowej barwy, potem dodać miód i wymieszać. Dno i boki tortownicy wyłożyć grzankami lub szampankami, zmoczonymi w zimnej wodzie, do środka wlać masę owsiano - miodową i wyrównać. Wstawić do zamrażalnika na 3 godz. Przed wyjęciem okrajać brzegi ciasta nożem albo owinąć tortownicę ściereczką zmoczoną w gorącej wodzie. Składniki

10 dag masła, 5 dag cukru, 1 1/2 szklanki gęstej owsianki ugotowanej na mleku, 2 łyżki miodu, cienkie grzanki z bułki lub biszkopty szampanki (ok. 15 dag).