



przepisy.pl

## biskopt z płatkami owsianymi



 60 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 45 minut  180 °C 

### Składniki:

- jajko - 5 sztuk
- mąka tortowa - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 opakowanie
- mąka ziemniaczana - 0.5 szklanek
- cukier - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- kakao - 3 łyżki
- cukier waniliowy - 2 opakowania
- mleko - 3 szklanki
- płatki owsiane - 15 dekagramów

### Sposób przygotowania:

1. SPÓD 5 jajek ubić na pianę ze szklanką cukru.
2. Następnie dodać 1/2 szklanki maki ziemniaczanej, 1/2 szklanki mąki tortowej, 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, kakao.
3. Wszystko dobrze wymieszać i wylać na wysmarowana blaszkę.
4. Piec ok 45 minut w temperaturze 180 stopni.
5. MASA 2 szklanki mleka zagotować z 5 łyżkami cukru.
6. Pozostałą szklankę mleka wymieszać z 2 łyżkami mąki ziemniaczanej i 1/2 szklanki mąki tortowej i wlać do gotującego się mleka.
7. Dobrze mieszając lekko zagotować na masę budyniową.
8. Przystudzona masę utrzeć z kostką do pieczenia Kasia na jednolitą masę. Ostudzoną masę wylać na biskopt.
9. PŁATKI Na patelnię wsypać płatki, dodać 2 łyżki Kasi, 4 łyżki cukru. Wszystko smażyć na małym ogniu cały czas mieszając do uzyskania sypkich i uprażonych płatków.
10. Ostudzone płatki wysypać na masę budyniową. Całość wstawić do lodówki, aby masa dobrze zastygła.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)