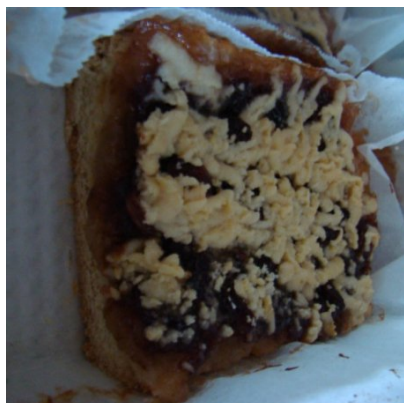


## Ciasto z owocami



### LAMPA99



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>płatki migdałowe</b>	10 dag
<b>masło</b>	20 dag
<b>owoce</b>	30 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tortownicę o średnicy 24 cm posmarować masłem. Mąkę wymieszać z płatkami owsianymi, dodać zimne pokrojone w kosteczkę pozostałe masło i mieszać, aż powstaną grudki. Wtedy wsypać cukier, cukier waniliowy i płatki migdałowe (2 łyżki odłożyć). Masę szybko wymieszać ze śmietaną, 2/3 ciasta przełożyć do tortownicy, lekko docisnąć widelcem, przykryć owocami, posypać pozostałym ciastem i odłożonymi płatkami migdałowymi. Piec w piekarniku nagrzanym do temp. 180 C aż wierzch będzie złocisty (ok. 35min). Kroić gorące, odstawić do ostygnięcia.