

# COOK WITH SARA CWALINA

Nazwa przepisu:

zimowa tarta owsiana z  
korzenną gruszką, kruszonką  
i karmelizowanymi pestkami  
dyni

Składniki:

## spód

- 3/4 szklanki (150g) mąki owsianej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 60g rozpuszczonego masła
- 1/3 szklanki (50g) cukru kokosowego
- 6 łyżek wody

## kruszonka

- 70g mąki owsianej
- 25g cukru kokosowego
- 50g masła
- 2 łyżeczki przyprawy korzennej
- 1/3 szklanki pestek dyni
- 2 łyżki cukru
- szczypta soli
- 2-3 krople ekstraktu migdałowego

## owoce

- 2 gruszki
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 1 łyżka miodu
- przyprawa korzenna
- cynamon
- 1/3 szklanki wody

Przygotowanie:

xoxo  
Team Bossier

- Rozgrzej piekarnik do 180 stopni Celsjusza (górną- dół). Pokrój gruszki na ćwiartki, przełóż do formy i przypraw. Włóż do rozgrzanego piekarnika na 20-25 minut. Dno formy na tartę wyłóż papierem do pieczenia.
- W dużej misce wymieszaj wszystkie składniki na spód i przełóż do formy rozprowadzając równomiernie na dnie i formując brzegi. Włóż do piekarnika aby chwilę się podpiekło (około 6 minut).
- W misce wymieszaj wszystkie składniki na kruszonkę. Jeśli sprawia wrażenie suchej, dodaj łyżeczkę zimnej wody. Odstaw do lodówki.
- Cukier rozpuść na patelni na bardzo wolnym ogniu, a następnie wsyp pestki dyni, dodaj ekstrakt migdałowy, sól i mieszaj tak aby wszystkie były pokryte lepkiem karmelem i przyrumienione.
- W międzyczasie podpieczone gruszki zblenduj razem z wodą na mus. Dodaj więcej przypraw według uznania.
- Wyjmij ciasto z piekarnika, przełóż na spód mus gruszkowy, posyp kruszonką i pestkami dyni. Piecz 25-30 minut, aż kruszonka będzie chrupiąca i zarumieniona.
- Podawaj na ciepło z lodami lub jogurtem. Smacznego!