

Owsianka na mleku roślinnym z jabłkiem i gruszką

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: do 5 min

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż
 - tarcza
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować owoce: jabłko i gruszkę umyć, przekroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, wsypać orzechy włoskie, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. Miksować – czas 6 sekund, obroty 6.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę przełożyć orzechy do innego naczynia, wyjąć nóż.

Krok 4 - W naczyniu miksującym założyć trzpień do montażu tarczy i tarczę do cięcia w plastry. Zamknąć dzbanek pokrywą tarczy.

Krok 5 - Pokroić jabłko i gruszkę, w miarę konieczności popychając je popychaczem. – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, zdjąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatkę odsunąć pokrojone owoce, zamontować mieszadło.

Krok 7 - Dodać masło, miód, sok z cytryny i cynamon. Zamknąć pokrywą dzbanka z otwartą zaślepką. Owoce poddusić – temperatura 110°C, czas 5 min, prędkość 1.

Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć owoce do innego naczynia.

Krok 8 - Do naczynia wlać mleko roślinne, zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką. zagotować - temperatura 105°C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 9 - Przez otwór w pokrywie wsypać płatki, gotować - temperatura 105°C, czas 3 minuty, prędkość 1.

Krok 10 - Owsiankę wyporcjować do miseczek, na wierzch wyłożyć przygotowane owoce, posypać orzechami i żurawiną.

Wskazówki :

Zamiast jabłek i gruszek przygotowanych w podany sposób można owsiankę posypać świeżymi owocami: jagodami, borówką, malinami i polać miodem.

Owsiankę można przygotować ze zwykłych płatków owsianych górskich – czas gotowania z zamkniętą zaślepką – temperatura 95°C , czas 10 minut, prędkość 1.