

Crock-Pot ciasto z kruszonką

proste do wykonania ciasto i smakuje każdemu.

 Czas na High: 2

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: -

 Czas przygotowania: 45

Składniki

- Kruszonka
- 75g owsa
- 30 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka cynamonu mielonego
- 2 łyżki syropu klonowego
- 2 łyżki masła niesolonego, rozpuszczonego i schłodzonego
-
- Na ciasto
- 240g mąki pełnoziarnistej
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 ½ łyżeczki cynamonu mielonego
- ¼ łyżeczki gałki muszkatołowej
- ¼ łyżeczki imbiru w proszku
- ¼ łyżeczki soli
- 1 łyżka masła niesolonego, rozpuszczonego i schłodzonego
- Białko z jednego dużego jajka
- 1 łyżeczkę wyciągu z wanilii
- 250 g puree z dyni
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 80 ml syropu klonowego
-



Wykonanie:

Misę wolnowaru wyłóż papierem do pieczenia. Aby przygotować kruszonkę, wymieszaj owies, mąkę i cynamon w średniej misce. Dodaj syrop klonowy i masło, mieszając aż do całkowitego połączenia składników, tak, żeby nie pozostały żadne suche okruszki. Aby przygotować ciasto, wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, cynamon, gałkę muszkatołową, imbir i sól w średniej misce. W osobnej misce wymieszaj masło, białko i wanilię. Dodaj puree z dyni. Dodaj sok z cytryny i syrop klonowy, mieszaj aż do całkowitego połączenia składników. Stopniowo dodawaj mieszaninę mąki, mieszając aż do czasu połączenia. Przełóż ciasto do wyłożonej papierem misy wolnowara i posyp wierzch kruszonką. Przykryj pokrywą i piecz na poziomie HIGH przez 2 godziny 15 minut. Wyłącz wolnowar Crock-Pot i pozwól, aby ciastko ostygło w wolnowarze przez 10 minut, następnie wyciągnij je chwytając za papier. Umieścić na stojaku, wysunąć papier spod spodu i pozostaw ciasto do całkowitego ostudzenia.