

Овесен колач со јагоди

Потребни состојки:

- 250 г овесни снегулки
- 200 г брашно
- 200 г кафен шеќер
- 1/2 лажичка сол
- 1/2 лажичка ѓумбир
- 170 г растопен путер
- 400 г јагоди
- 1 лажичка густин
- 2 лажици шеќер

Начин на подготовка:

Загрејте ја фурната на 190°C. Калапот за печење обложете го со хартија за печење.

Во еден сад ставете ги овесните снегулки, брашното, кафениот шеќер, солта и ѓумбирот и промешајте ги. Додадете го растопениот путер и со рака соединете ги состојките. Мешајте додека сите состојки не се подеднакво влажни и формираат мали грутчиња.

Јагодите, шеќерот и густиот ставете ги во сад на оган и гответе ги 2-3 минути.

Во садот за печење ставете 2/3 од смесата и убаво натапкајте.

Додадете ги јагодите и врз нив наросете ја преостанатата смеса.

Печете 30-40 минути во зависност од фурната или додека колачот не добиете златно-кафеава боја. Пред да послужувате колачот оставете го да се излади целосно. Највкусен е со топка сладолед од ванила.

На здравје!!