ДЕСЕРТ

Сладкиш с череши и овесени ядки



Сладкишът с череши и овесени ядки е следобедна хапка от прости съставки, която изчезва още топла. Той е мек, леко сочен и удобен за малки ръчички, защото се реже лесно на парчета. Черешите носят свежест, а овесените ядки дават по-плътна, домашна структура. Подходящ е за деца над 1 година и за родители, които искат нещо бързо, без излишен шум в кухнята.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 30 мин **Общо:** 45 мин **Порции:** 8
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 2 яйца
- 180 гр. кисело мляко
- 80 гр. разтопено краве масло
- 60 гр. меки фурми без костилки (около 6 броя), накиснати за 10 минути в топла вода
- 120 гр. брашно (и още 1 с.л. за черешите)
- 80 гр. овесени ядки
- 1 ч.л. бакпулвер
- 1 щипка ванилия
- 200 гр. череши без костилки, разрязани наполовина

Начин на приготвяне

1. Загрейте фурната на 180°C и подгответе форма около 20x20 см, застлана с хартия за печене.
2. Пасирайте фурмите с киселото мляко до пюре. Добавете яйцата и разтопеното масло и разбъркайте до гладка смес.
3. Добавете брашното, овесените ядки, бакпулвера и ванилията, след което разбъркайте внимателно.
4. Оваляйте черешите в 1 с.л. брашно и ги прибавете към сместа с леки движения.
5. Изсипете тестото във формата и изравнете повърхността.
6. Печете около 30 минути, докато сладкишът се стегне и стане златист отгоре.
7. Оставете да се охлади, след което нарежете на малки парчета за поднасяне.

Съхранение

- Дръжте сладкиша в кутия с капак в хладилник до 2 дни.
- Поднесете го леко охладен или го затоплете съвсем кратко, за да остане мек.

Замразяване

- Замразявайте нарязан на парчета, след като изстине напълно.
- Размразявайте в хладилник и подгрявайте кратко преди поднасяне.

Съвети

- Оваляйте черешите с малко брашно, за да не паднат всички на дъното. Оставете сладкиша да изстине добре, преди да го режете.
