



---

María Luisa M

8-10

---

50 minutos aprox.

Egl R! de Coptos deaAvenr

un recipiente pirex.

1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/pi car. Ponemos en el bol la leche, el agua, el azúcar y la levadura. Programamos velocidad 4, 35°, 2 minutos.



2. Añadimos la harina, 100gr de copos de avena, el aceite y la sal. Programamos pastry P1. Cuando termine el tiempo del amasado, dejamos que la masa leve dentro del bol. Para realizar esta función, el bol se programará automáticamente a 30° durante 40 minutos.



3. Con las manos untadas de aceite, sacamos la masa y le damos forma hasta q no se pegue. La colocamos en el molde de pirex untado con aceite y espolvoreado de harina.

4. Pincelamos la masa con leche, y repartimos por encima el resto de copos de avena. A continuación, pincelamos con cuidado con aceite y tapamos con la tapa de pirex. Horneamos a 220° durante 50 minutos sin precalentar el horno. Como cada horno es un mundo, podemos ir controlando el tiempo por si necesitara menos.