

Ciasteczka z granolą i miodem

Autor: **Kuchniax2**Przepisów: **61** Ocena: **563**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 150 g miękkiego masła
- 250 g mąki pszennej
- 2 małe jajka (lub 1 duże)
- 4 duże łyżki miodu
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- Granola:
 - 100 g płatków owsianych
 - 100 g migdałów
 - 100 g suszonej żurawiny
 - 50 g ziaren słonecznika
 - 50 g rodzynek

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotujmy granolę: migdały i żurawinę siekamy, dodajemy do nich rodzynek, płatki owsiane i rodzynek i wszystko dobrze mieszamy w misce.

W dużej misce rozgniatamy widelcem miękkie masło, do tego dodajemy mąkę, szczyptę soli i pół łyżeczki proszku do pieczenia. Ugniatamy dalej i dodajemy dwa nieduże jajka i cztery łyżki naturalnego miodu. Może to być miód płynny, ale nie musi. Jeśli macie akurat gęsty, skryształizowany miód w słoiku, można go ogrzać w misce z gorącą wodą i dopiero wówczas dodać do ciasta. Na pewno łatwiej będzie wyrobić masę na jednolitą i gładką.

Kiedy masa jest gładka dosypujemy granolę. Jeśli robicie granolę na śniadanie, to zwykle prażycie płatki, orzechy czy migdały w piecyku. Do naszego przepisu jest to zupełnie zbędne bo i tak będziemy ciasteczka piec. Tak więc wystarczy, że odpowiednio posiekacie i zmieszacie składniki. A te mogą być bardzo różne - to zależy od Waszych upodobań. Do granoli doskonale nadają się rozmaite orzechy, suszone morele, śliwki czy figi, pestki z dyni czy nawet utarta drobno marchewka (tak, tak!). Ważne, żeby Wasza mieszanka do podanych proporcji ciasta ważyła ok. 400 gramów.



- ② Ciasto wychodzi gładkie, nie lepi się do rąk, łatwo więc uformujecie je w ciasteczka. Nakładajcie łyżką na dłoń porcję ciasta (tak ok. 2/3 łyżki) i po uformowaniu kulki spłaszczcie ją do formy ciasteczka. Układajcie na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, zostawiając trochę odstępu między ciastkami, bo rosną one trochę podczas pieczenia i nie chcemy aby się posklejały. Z powyższych proporcji wyszło mi 20 ciasteczek i zmieściłam je na dwóch blachach.

Piec rozgrzewamy do 180 stopni Celsjusza i wstawiamy ciastka. Moje piekły się 18 minut przy jednoczesnym grzaniu z góry i dołu. Ale oczywiście czas będzie się różnić w zależności od tego jaki macie piecyk, pilnujcie więc ciasteczek aby się nie przypaliły. Powinny być złoto-brązowe po wyjęciu. Ostudźcie i zapakujcie na jutro do pracy a dzieciom dajcie do szkoły. To naprawdę zdrowa alternatywa do drożdżówek czy batonów.

Twoje notatki do przepisu: