

# Ciastka owsiane

Autor: **izek**Przepisów: **208** Ocena: **5147**

&gt; 6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Płatki owsiane 4 szklanki
- Jajka 4 szt.
- Margaryna 250 gram
- Cukier 1 szklanka
- Mąka pszenna 1 szklanka
- Proszek do pieczenia 1 łyżeczka
- Soda 1 łyżeczka
- Słonecznik łuskany 1,5 szklanki
- Orzechy włoski 2 garści
- Żurawina 100 gram

## Sposób przygotowania:

- 1 Margarynę rozpuszczamy i odstawiamy do przestygnięcia. Na suchej patelni prażymy słonecznik. Orzechy włoskie siekamy na drobne kawałki. Żurawinę również można pokroić na mniejsze kawałki (wedle upodobania).
- 2 W misce mieszamy wszystkie suche składniki: płatki owsiane, orzechy, słonecznik, żurawinę, mąkę, cukier, proszek do pieczenia, sodę. Dodajemy do tego roztopioną margarynę oraz jajka (najlepiej wcześniej rozkłócić je widelcem w osobnym naczyniu). Całość mieszamy łyżką, aby wszystkie składniki się połączyły.
- 3 Blachę do pieczenia wyścielamy papierem do pieczenia. Łyżką nabieramy masę owsianą, układamy ją na blaszkę i lekko uklepujemy, aby przyjęła formę ciastek (możemy je układać blisko siebie, gdyż niewiele rosną). Pieczemy ok. 15-20 minut w temp. 180 stopni. Z podanej porcji wychodzi ok. 50 ciastek.

## Twoje notatki do przepisu: