

Ciastka owsiane z bakaliami

Autor: **Maczanka**Przepisów: **25** Ocena: **137**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 100g masła
- 50g cukru białego
- 75g cukru trzcinowego
- Pół łyżeczki sody oczyszczonej
- Pół łyżeczki soli
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- 1 jajko
- 150g płatków owsianych
- 50g mąki pszennej
- Garść rodzynek, orzechów włoskich, żurawiny, migdałów

Sposób przygotowania:

- 1 W misce utrzeć masło z cukrem około 2-3 minuty
Dodać jajko i utrzeć całość około 2-3 minut
W drugiej misce zmieszać mąkę z sodą, solą i cynamonem
Wymieszać mąkę z masą moką, dodać płatki owsiane i wymieszać
Na koniec dodać bakalie i całość wymieszać
Masę odstawić do lodówki na około godzinę
- 2 Piekarnik rozgrzać do 180 stopni
Blachę wyłożyć papierem do pieczenia
Formować kuleczki około 2 cm i wyłożyć na papierze, zostawiać około 3 cm przerwy między kulkami, bo rozleją się na płaskie ciasteczka podczas pieczenia
- 3 Piec około 13-14 minut
Po wyciągnięciu z pieca pozostawić na blaszce na około 5 minut, żeby ciasteczka stwardniały (nie zdejmować z papieru do pieczenia, bo będą jeszcze miękkie)
Wyłożyć delikatnie na kratkę do wystygnięcia

Twoje notatki do przepisu: