

Ciastka owsiane z czekoladą



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11357**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- płatki owsiane górskie ok. 45 dag
- masło 25 dag
- cukier trzcinowy 1 szkl.
- soda oczyszczona 2 płaskie łyżeczki
- cynamon 1 płaska łyżeczka
- sól 2 szczypty
- jajko 2 duże
- gorzka czekolada 20 dag

Sposób przygotowania:

- 1 Masło rozpuścić i pozostawić do przestudzenia. Płatki umieścić w blenderze i zmiksować do powstania mąki.



- 2 Mąkę owsianą wymieszać z sodą, cynamonem i solą. W oddzielnej misce utrzeć jajko z cukrem na jasną, puszystą masę. Dodać schłodzone, rozpuszczone masło i raz jeszcze utrzeć całość. Płynne składniki wlać do suchych i wymieszać łyżką. Na koniec dodać pokrojoną dosyć drobno czekoladę (15 dag) i wmieszać do ciasta. Miskę z ciastem wstawić do lodówki i schłodzić przez ok. 20-30 min. aż ciasto zgęstnieje.
Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Łyżką do lodów (albo dużą łyżką) nabierać ciasto, formować kulkę wielkości dużego orzecha włoskiego, następnie lekko spłaszczyć. W gotowe ciastka lekko powcisnąć małe kawałki czekolady (pozostałe 5 dag). Ciastka rosną podczas pieczenia i delikatnie się rozlewają, więc odległości na blaszce powinny być dosyć duże.



③ Piec w temp. 180 stopni ok. 15-20 minut.



④ Ciastka przechowywać w szczelnym pojemniku. Smacznego :-)



Twoje notatki do przepisu: