

Owsiane ciasteczka



Autor: **tasty-and-fit**
Przepisów: 211 Ocena: 4515

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 szklanka płatków owsianych
- 1 szklanka mąki pszennej - dałam pełnoziarnistą
- Pół szklanki cukru
- 1 płaska łyżeczka sody, 100 g masła
- 1/3 łyżeczki aromatu waniliowego - opcjonalnie dla zapachu
- 1 jajko, Tabliczka gorzkiej czekolady
- 100 g grubo poszatkowanych orzeszków ziemnych solonych
- Suszona żurawina ok 50 g

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę, płatki owsiane, sodę i cukier wymieszać razem w troszkę wyższej misce. Dodać roztopione i wystudzone masło, wbić jajko i wszystko razem wymieszać. Na końcu dodać pokrojone orzeszki, czekoladę i żurawinę, krótko wymieszać - ręcznie lub mikserem. Użyłam mąki pełnoziarnistej więc do ciasta musiałam dodać 2-3 łyżki jogurtu naturalnego, ponieważ było za bardzo sypkie. Z ciasta w dłoniach - najlepiej zwilżonych, formować niewielkie kulki, lekko spłaszczyć i układać je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia lub posmarowanej masłem i posypanej mąką. Pieczemy w temperaturze 170st. C przez ok.16 minut. Po wyjęciu z piekarnika chwilę odczekać, aż przestygną na blaszce i lekko stwardnieją. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: