

CIASTECZKA OWSIANE

SKŁADNIKI

260G PŁATKÓW OWSIANYCH

110 G DOWOLNYCH ORZECHÓW

100G RODZYNEK

96G MAKI PSZENNEJ

170G MIĘKKIEGO MASŁA

120 G BRĄZOWEGO CUKRU

1 DUŻE JAJKO

AROMAT WANILIOWY

½ ŁYŻECZKI CYNAMONU

½ ŁYŻECZKI SODY

SÓL

WYKONANIE

ORZECHY WYKŁADAMY NA BLASZKĘ WYŁOŻYŃĄ PAPIEREM DO PIECZENIA I WSTAWIAMY NA 8-10 MINUT DO PIEKARNIKA NAGRZANEGO DO 180°C PO PRZESTYGNIECIU DROBNO SIEKAMY. MASŁO UCIERAMY Z CUKREM PRZEZ 2-3 MINUTY DODAJEMY JAJKO I AROMAT WANILIOWY. W DRUGIEJ MISCE MIESZAMY RAZEM MAKĘ SODĘ SÓL I CYNAMON. DO MASŁA WSYPujemy MAKĘ I DOKŁADNIE MIESZAMY NASTĘPNIE DODAJEMY PŁATKI OWSIANE ORZECHY RODZYNEK. CIASTO NAKŁADAMY ŁYŻECZKĄ NA BLASZKĘ WYŁOŻONĄ PAPIEREM DO PIECZENIA LUB RĘKOMA FORMUJEMY KULECZKI I DELIKATNIE JE SPŁASZCZAMY. PIECZEMY W TEMPERATRZE 170°C PRZEZ OKOŁO 15 MINUT