

Zdrowe owsiane ciasteczka



Składniki:

- 200 g masła
- 3/4 - 1 szklanka drobnego cukru
- 1 duże jajko
- Cukier waniliowy
- 1 szklanka mąki pszennej
- 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- szczypta soli
- 2,5 szklanki płatków owsianych
- Można dodać skórkę pomarańczową, słonecznik, orzechy drobno pokrojone, my zrobiliśmy wersje podstawową 😊

Sposób przygotowania:

1. Masło umieścić w misie



2. Dodać cukier



3. Utrzeć całość do otrzymania jasnej, puszystej masy, można zagnieść rękami.
4. Dodać jajko i zmiksować.
5. Wsypać pozostałe składniki i zmiksować do otrzymania jednolitej masy.



6. Blachę do ciastek wyłożyć papierem do pieczenia.
7. Z ciasta robić kulki wielkości orzecha włoskiego (lub większe, wedle uznania) spłaszczyć je łyżką. My zrobiliśmy dość duże





8. Piec w temperaturze 180°C przez około 15 - 17 minut do lekkiego zbrązowienia. Chwilę odczekać przed zdjęciem z blachy, potem studzić na kratce.



SMACZNEGO !!!!



Autor wypieku:

Tomek Mrukowicz z mamą