

www.SztukaKulinarna.pl

Ciasteczka owsiane z bakaliami

ilość porcji **10** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
50	dkg	płatków owsianych (górskie najlepsze)	
25	dkg	cukier	
12.5	dkg	masło	
0.5	łyżeczki	proszek do pieczenia	
3	szt	jajko	
10		kropelek olejku migdałowego garstka rodzynek orzechy włoskie migdały, płatki kokosowe.	

Przepis Te ciasteczka przygotowuje się w 15 min. Należy po prostu wszystkie składniki wrzucić do miski i dokładnie zagnieść razem z bakaliami. Trzeba tylko pamiętać o tym, żeby płatki owsiane były raczej drobne, sypkie i kruche. Z wielkich, grubych i twardych płatków nic nam nie wyjdzie, bo nie wymieszamy ich równo z łuszcem i jajkiem. Teraz trzeba dużą blachę wyłożyć sreberkiem do pieczenia i niczym jej nie smarować, tylko łyżką nakładać ciasteczka w odległości centymetra od siebie. Prawie nie rosną w piekarniku, dlatego mogą leżeć tak blisko. Ciacha pieczemy na bardzo jasnożółty kolor w temp. ok. 150 - 160°C. Piekarnik gazowy może być troszkę cieplejszy. Wyjmujemy je z piekarnika, gdy lekko puknięte palcem nie będą kleiste. Ciepłutkie powinny być na zewnątrz chrupiące, a w środku miękkie. Ciasteczka można długo przechowywać, mają niepowtarzalny smak. Ciasteczka chłoną wilgoć z powietrza, dlatego naprawdę pyszne robią się na drugi-trzeci dzień. Od razu po upieczeniu stwardnieją, ale zapakowane w woreczek foliowy, w którym zostawimy otwór, zmiękną.

Składniki

50 dkg płatków owsianych (górskie najlepsze), 25 dkg cukru, 12.5 dkg masła, pół łyżeczki proszku do pieczenia, 3 jajka (jak wielkie te jajka to 2), ok. 10 kropelek olejku migdałowego, garstka rodzynek, pokrojone orzechy, migdały, płatki kokosowe.