

## www.SztukaKulinarna.pl

### Ciasteczka owsiane z migdałami

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

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
125	gram	miód	
50	gram	potartych migdałów	
50	gram	pomarańcze skórki	
200	gram	drobnych płatków owsianych	
15	gram	przyprawy do piernika (1 torebka)	
5	gram	solu węglanu amonowego	
1	szt	żółtko	

Przepis Wszystkie składniki dobrze wymieszać (miód ewentualnie podgrzać, jeśli zbyt twardy), a węglan amonowy rozpuścić w odrobinie wody). Następnie rozwałkować ciasto na stole na ok. 0.5 cm grubości. Wycinać małe krążki (3 - 4 cm średnicy), poukładać je na blachę, popędzlować żółtkiem jajka i posypać potartymi lub pociętymi migdałami (lub orzechami). Piec 10 min. w nagrzanym wcześniej piekarniku (normalny piec elektryczny 180 -190°C, piec elektryczny z obiegiem powietrza 170°C). Po upieczeniu i ostudzeniu zamknąć w pudełku na dwa dni. Następnie poukładać do ciastek w pudełku kawałki skórki z jednej pomarańczy i pozostawić na następne 2 dni. Dopiero po tych czterech dniach ciasteczka staną się miękkie i osiągną swój wspaniały smak!

Składniki

125 g miodu, 50 g potartych migdałów, 50 g skandyzowanej skórki z pomarańczy (drobno pociętej), 200 g drobnych płatków owsianych, 15 g przyprawy do piernika (1 torebka), 5 g soli węglanu amonowego, 1 żółtko.