Ciasteczka owsiane

Anime5

Polecane na: **ciasta, desery, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

20 porcji

Składniki:

Płatki owsiane - 1,5 szklanka
Masło - 100 g
Cukier - 4 łyżka
Jajko - 2 szt.
Proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
Mąka 0 - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło roztopić, przestudzić.
Do miski wsypujemy płatki owsiane, cukier, mąkę oraz proszek do pieczenia.
Do suchych składników wbijamy jajka i dodajemy masło (można je zastąpić taka sama ilością oleju kokosowego)
Wszystko dobrze wymieszać łyżka. Ciasto będzie dość geste.

Blaszkę wykładamy papierem i formujemy z ciasta kulki wielkości orzecha włoskiego i lekko spłaszczamy. Ja do formowania ciastek użyłam ringu.
Układamy na blaszce zachowując odstępy żeby ciastka podczas pieczenia się nie skleiły.

Pieczemy w tem. 180s C około 20 minut.

Na moje, jeszcze gorące ciastka położyłam

starta czekoladę. Można również do miski ze składnikami dodać ulubione bakalie, sezam czy pestki dyni. Ale nie za dużo.

Smacznego :-)