




Ciasteczka owsiane z rodzynkami i orzechami pekan

 Nikita

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

płatki owsiane bezglutenowe - 250 g	cukier z prawdziwą wanilią - 1 łyżka
masło miękkie - 200 g	soda oczyszczona - 1 łyżeczka
mąka ryżowa pełnoziarnista - 80 g	cynamon - 1 łyżeczka
mąka owsiana bezglutenowa - 50 g	sól - 1/2 łyżeczka
mąka ziemniaczana - 50 g	rodzynki koryntki (bardzo drobne) - 100 g
cukier trzcinowy - 100-120 g	orzechy pekan - 100 g

Dodatkowe info:

Rodzynki koryntki to specjalna odmiana drobnych, ciemnych, bezpestkowych winogron ze szczepu Korinthina; bardzo słodkich i pełnych smaku. Rodzynki Koryntki są źródłem wielu cennych składników odżywczych i minerałów, tj.: żelazo, cynk, wapń, potas, bor. Duża zawartość błonnika pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu jelit; magnez i witaminy z grupy B pomagają w utrzymaniu koncentracji, a witaminy C i E zwalczają wolne rodniki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do misy robota włożyć miękkie masło, cukier brązowy i cukier waniliowy, ucierać do momentu aż masa stanie się kremowa. Dodać jajka i ponownie zmiksować aż masa będzie kremowa. Dodać mąkę, sodę oczyszczoną, cynamon, sól i płatki owsiane, wymieszać. Dodać rodzynki koryntki i orzechy pekan (opcjonalnie włoskie) i wymieszać razem. Blachy wyłożyć papierem do pieczenia, kładziemy po 1 łyżce ciasta w odstępach ok. 3-4 cm, pieczemy jedną blachę po drugiej przez ok. 15 minut w temperaturze 180°C. Pozostawić ciasteczka do ostygnięcia na blachach na kratce do wystudzenia.