





Orkiszowo-owsiane ciasteczka

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

płatki owsiane błyskawiczne - 1 szklanka
płatki orkiszowe - 1 szklanka
masło z orzechów laskowych - 10 dag
masło - 5 dag
orzechy arachidowe - 5 dag
mleko - 10 łyżka
kakao - 3 łyżka
cukier - 2 łyżka

rodzynki - 5 dag
orzechy włoskie siekane - 5 dag
mleko w proszku - 2 łyżka
sok z cytryny - 1 łyżka
wiórki kokosowe - 0,5 szklanka
Dodatkowo: -
wiórki kokosowe - 0,5 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło, cukier, mleko i kakao włożyć do rondla, mieszając gotować przez 5 minut, dodać masło orzechowe, wymieszać.

KROK 2: Do gorącej masy wsypać płatki owsiane i orkiszowe. Dodać starte na tarce, lub zmielone w młynku do orzechów fistaszki, mleko w proszku, wiórki kokosowe, rodzynki, posiekane orzechy i dokładnie wymieszać. Opcjonalnie można dodać sok z cytryny lub spirytus do smaku.

KROK 3: Z masy uformować wałeczki o średnicy 4-5 cm, zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na 1 godzinę lub do zamrażarki na 10-15 minut.

KROK 4: Następnie usunąć folię i ostrym nożem pokroić w krążki o grubości 10-12 mm.

KROK 5: Każde ciasteczko ze wszystkich stron obtoczyć w wiórkach kokosowych, włożyć do

lodówki, schłodzić.