



Ciasteczka owsiano-kokosowe

 szpinakot


Polecane na: [ciasta](#), [desery](#), [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

płatki owsiane bezglutenowe BIO - 1 szklanka
olej roślinny - trochę
mąka owsiana - 1 szklanka
proszek do pieczenia - łyżeczka
płatki lub wiórki kokosowe bio - 0,5 szklanka
opcjonalnie słodzik do wyboru -

Dodatkowe info:

Proste i szybkie ciasteczka owsiano-kokosowe to zdrowa alternatywa dla kupnych ciastek, a dzięki temu, że możesz do nich dodać bakalie, miód lub oblać czekoladą nie można się nimi znudzić.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Młynek do kawy to niesamowite urządzenie, które bardzo ułatwi życie każdemu fanowi pieczenia. I tak zamiast kupować bezglutenową mąkę możemy łatwo zmielić ją sami do tego przepisu.

KROK 2: Mieszymy płatki owsiane (trochę mniej niż szklanka) z mąką, proszkiem do pieczenia i płatkami kokosowymi (możemy dodać także rodzynki i dowolny słodzik, przedstawiam bardzo bazowy przepis dla fanów prostoty). Dodajemy oleju roślinnego tak, żeby powstało ciasto o chropowatej fakturze.

KROK 3: Piekarnik rozgrzej do 180 stopni, a w międzyczasie na papierze do pieczenia uformuj dowolne i płaskie kształty na ciasteczka. Piecz do zarumienienia, około 10, do 20 minut.