



## Ciasteczka owsiano - kokosowe

 Dorota Duszak

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

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

płatki owsiane górskie - 2 szklanka  
mąka orkiszowa pełnoziarnista - 1 szklanka  
wiórki kokosowe bio - 10 dag  
cukier - 1/2 szklanka  
jaja - 3 szt.

proszek do pieczenia bio - 1 łyżeczka  
cukier waniliowy bio - 1 szt.  
tłuszcz kokosowy bio - 100 ml  
oliwa z oliwek bio - 3 łyżka

### Dodatkowe info:

Do ciasteczek możesz wykorzystać wiórki kokosowe, z których wcześniej zrobione było mleko kokosowe.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do miski wsyp płatki owsiane, mąkę, wiórki kokosowe, proszek do pieczenia, cukier waniliowy, cukier i wymieszaj składniki.

**KROK 2:** Dodaj jaja, roztopiony tłuszcz kokosowy (letni), oliwę z oliwek.

**KROK 3:** Całość wyrób na jednolitą masę.

**KROK 4:** Z powstałej masy formuj kuleczki wielkości orzechów włoskich i układaj na blachę wyłożoną pergaminem.

**KROK 5:** Moką łyżką rozplaszcz kulki, tak by tworzyły kształt płaskich okrągłych ciasteczek.

**KROK 6:** Piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 stopni C do lekkiego zrumienienia (ok. 30 minut).