




## Ciasteczka sezamowe

 Naticzka25

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [chińska](#)

### Warto wiedzieć:

 35 min

 20 porcji

### Składniki:

ziarna sezamu - 10 łyżka

białka jajka - 4 szt.

cukier puder - 4 łyżka

płatki owsiane - 6 łyżka

olej sezamowy - 2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Płatki owsiane zmielić na mąkę blenderem. Białka ubić na sztywną pianę dodając cukier. Do sztywnej piany dodać mąkę z płatków, olej i sezam, a następnie dokładnie wymieszać łyżką.

**KROK 2:** Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, łyżeczką wyłożyć masę lekko ją rozplaszczając i formując ciasteczka.

**KROK 3:** Piec w 180 stopniach ok. 20 min. do lekkiego zrumienienia. Smacznego.