Ciasteczka śniadaniowe z orzechami

Renixx

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- płatki owsiane - 2/3 szklanka
- mieszanka orzechów - 2/3 szklanka
- musli z granolą - 1/2 szklanka
- kakao - 3 łyżka
- miód - 3 łyżka
- żółtka - 2 szt.
- masło - 15 dag
- śmietana gęsta - 2 łyżka
- proszek do pieczenia - 1,5 łyżeczka
- cukier z wanilią - 1 łyżka
- lukier biały, polewa czekoladowa -

Dodatkowe info:

Ciasteczka owsiane z orzechami i miodem są bardzo smaczne i sycące. Pyszny dodatek do porannej kawy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Połowę orzechów przemielić w maszynce do orzechów, resztę drobno posiekać. Przesianą mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i kakao, posiekać z masłem. Dodać żółtka, płatki owsiane, orzechy, musli z granolą, miód i cukier waniliowy, śmietanę. Zagnieść ciasto, rozwałkować na grubość 4-5 mm.

KROK 2: Foremką o dowolnym kształcie wykrawać ciasteczka.

KROK 3: Układać na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 15 minut.

Upieczone, zimne ciasteczka ozdobić lukrem i polewą czekoladową.