Ciastka owsiane z marchewką

Jadowita

Polecane na: **ciasta, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

50 min

12 porcji

Składniki:

- płatki owsiane zmielone na mąkę - 1 i 1/2 szklanka
- płatki owsiane błyskawiczne - 1/2 szklanka
- marchewka starta na tarce jarzynowej - 1 szklanka
- wiórki kokosowe - 1 szklanka
- mleko (krowie lub roślinne) - 1/3 szklanka
- olej kokosowy nierafinowany płynny - 1/3 szklanka
- miód wielokwiatowy - 1/3 szklanka
- soda oczyszczona - 1 łyżeczka
- sok z cytryny - 2 łyżeczka
- sól morska drobna - szczypta
- miód do posmarowania ciastek -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewkę dobrze wyszorować i zetrzeć razem ze skórką na tarce jarzynowej.

KROK 2: Do miski wsypać płatki owsiane zmielone na mąkę, płatki owsiane błyskawiczne, wiórki kokosowe, sodę i sól - dobrze wymieszać.

KROK 3: Dodać mleko, olej kokosowy, miód, sok z cytryny oraz marchewkę i ponownie wymieszać.

KROK 4: Z masy formować kulki i lekko spłaszczać (masa lepi się trochę do rąk).

KROK 5: Układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia z zachowaniem odstępów.

KROK 6: Każde ciasteczko posmarować porcją miodu z wierzchu.

KROK 7: Piec w temperaturze 180 stopni przez około 15-20 minut.