



Domowe ciasteczka oreo

 Agnieszka Nitsu AktywneZywienie

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

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 5 porcji

Składniki:

Mąka owsiana - 140 g
karob/kakao - 40 g
mąka ryżowa - 40 g
jajko - 1 szt.
woda - 1/3 szklanka

rozpuszczony olej kokosowy/masło
klarowane - 2 łyżka
wiórki kokosowe - 110 g
rozpuszczony olej kokosowy - 6
łyżka
prawdziwy miód - 2 łyżka
mleko kokosowe lub inne roślinne -
2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: ciasto:

- suche składniki mieszamy ze sobą, dodajemy mokre i zagniatamy ciasto. (jeśli ciasto będzie zbyt rzadkie należy dodać więcej mąki)
- blat posypujemy mąką
- rozwałkowujemy ciasto i wykrawamy szklanką kółka
- piekarnik rozgrzewamy do 180C
- blaszkę wykładamy papierem do pieczenia
- pieczemy 15 minut i studzimy

krem:

- wiórki kokosowe mielimy w młynku
- wszystkie składniki łączymy ze sobą

Krem nakładamy na ciasteczko i przykrywamy kolejnym i gotowe! :)