Kruche ciasteczka owsiane z masłem orzechowym, quinoa i jagodami goji :)

Zdrowie na języku

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

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- płatki owsiane - 100 g
- płatki quinoa - 50 g
- jagody goji - 2 łyżka
- jajko - 1 szt.
- syrop z agawy - 3 łyżka
- masło ghee - 30 g
- masło orzechowe crunchy - 100 g
- mleko roślinne - 2 łyżka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki owsiane zmiel na mąkę. Wszystkie składniki przełóż do miski i dokładnie wymieszaj.

KROK 2: Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzej w temperaturze 180*C. Z masy uformuj około sześć, dość sporych ciasteczek. Ułóż je na blaszce, a następnie piecz przez 15 minut.