




## Miodowniki

 smakujmy

Polecane na: [desery](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 5 porcji

### Składniki:

mąka pełnoziarnista - 35 dag

jajka - 3 szt.

otręby owsiane - 15 dag

suszona żurawina - 3 łyżka

płynny miód - 10 dag

ew. cukier - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Wszystkie składniki wymieszać, zagnieść zwarte, dość twarde ciasto. Na podsypanym mąką blacie rozwałkować je na placek o grubości ok. 1/2 cm. Małą szklanką wykrawać kółka, kłaść je na lekko natłuszczoną blachę. Włożyć do ciepłego piekarnika, piec ok. 15 min w temp. 180 st. C.