




## Miodowo-cynamonowe ciastka owsiane z kawałkami czekolady

 szydelko

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 25 min

 1 porcja

### Składniki:

płatki owsiane - 1,5 szklanka  
masło - 100 g  
miód - 1/3 szklanka  
jajka - 2 szt.  
mąka - 5 łyżka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka  
sól - 0,5 łyżeczka  
cynamon - 0,5 łyżeczka  
czekolada - 3/4 szt.  
bakalie / orzechy opcjonalnie -

### Dodatkowe info:

Do ciastek można dodać również bakalie, np orzechy. Płatki wymieszane z masłem, jajkami i miodem przed dodaniem pozostałych składników można również odstawić na kilka minut, aby płatki zmiękły, a następnie dodać pozostałe składniki i wymieszać krótko mikserem do połączenia się składników wtedy ciastka będą bardziej jednolite.

U mnie z podanej porcji, bez miksowania i bakali, tylko z czekoladą wyszła jedna blacha ciastek.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Czekoladę pokroić na drobne kawałki.

**KROK 2:** Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia

**KROK 3:** Do miski wsypać płatki i dodać wszystkie pozostałe składniki : całe jajka, masło, miód, mąkę z proszkiem do pieczenia, pokruszoną czekoladę, sól.

**KROK 4:** Wszystkie składniki wymieszać, formować małe kulki, lekko je rozgnieść i układać na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

**KROK 5:** Piec około 15-20 minut w temperaturze 180 st.C aż ciastka nabiorą złotego koloru.