Ciasteczka owsiane

data aktualizacji: 2020.03.20 autor: Redakcja



SKŁADNIKI:

- 2 szklanki płatków owsianych
- półtorej szklanki mąki
- 2 jajka

- ok. 1/4 szklanki brązowego cukru
- 100 g roztopionego masła
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- połowa tabliczki pokrojonej gorzkiej czekolady
- rodzynki, posiekane orzechy, żurawina, migdały, słonecznik itp. (co kto lubi i ile lubi)
- gruby, brązowy cukier do posypania wierzchu ciastek

WYKONANIE:

Wszystkie składniki mieszamy w misce łyżką. Gdyby masa była za gęsta, można dodać kilka łyżek mleka lub wody. Jeśli chcemy, żeby ciasteczka były czekoladowe to dodajemy czekoladę zaraz po dodaniu rozpuszczonego masła. Natomiast dodanie czekolady, gdy masa już trochę ostygnie sprawi, że będziemy mieli jej kawałki w ciastkach. Wykładamy ciastka na blachę wyłożoną papierem nadając im okrągły kształt. Posypujemy cukrem każde ciastko. Pieczemy ok. 7-10 minut w piekarniku z termoobiegiem w 160° C.

Przepis na ciasteczka owsiane poleca Sylwia Michalak z Gminnej Biblioteki Publicznej w Regnowie w powiecie rawskim.

Źródło: https://rawa.eglos.pl/aktualnosci/item/35007-ciasteczka-owsiane