

# Ciasteczka owsiane z rodzynkami

W związku z **ciasteczkowym miesiącem**-do końca października nie pojawi się na blogu ani jeden przepis na coś innego.

Tym razem wrzucam przepis na cudowne, aromatyczne

## **ciasteczka owsiane z rodzynkami**

*(jeden z najlepszych przepisów na ciasteczka owsiane).*

Są po prostu najpyszniejsze i mogą leżeć i leżeć i leżeć w szafce,

w pudełku, a z czasem nabiorą wilgoci i staną się miękkie oraz troszkę ciągliwe!

Ale kto by je odłożył do szafki?!

## **NA PEWNO NIE JA!**

### Przelicznik kulinarny

|                      |                          |               |
|----------------------|--------------------------|---------------|
| Mąka pszenna (biała) | 1 szklanka = 150g - 170g | 1 łyżka = 10g |
| Cukier               | 1 szklanka = 240g        | 1 łyżka = 14g |
| Wiórki kokosowe      | 1 szklanka = 115g        | 1 łyżka = 8g  |

### **Składniki:**

- 1 i 1/2 szklanki mąki
- 1 szklanka wiórków kokosowych
- 1 szklanka rodzynek
- 2 1/2 szklanki płatków owsianych
- 1 łyżeczka sody
- 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu
- Kilka kropel olejku waniliowego
- 1/3 szklanki syropu klonowego
- 1 szklanka cukru ( może być też biały)
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru

1 duże jajko  
Do tego wszystkiego jeszcze kostka miękkiego masła



**Zaczynamy:**

W misce wymieszaj mąkę, sodę przyprawy, kokos i dodaj odrobinę soli.



W osobnej misce utrzyj masło z cukrem,



Następnie dodaj syrop ( *znowu mieszaj* ), jajko, i olekej.  
Gdy powstanie już gładka masa zacznij dodawać składniki  
suche.  
( *Najpierw mieszankę mączną a na końcu płatki i rodzynki* )



Tak powstała masę nakładamy na blaszkę z pergaminem w odstępach około 2 cm.



Wkładamy do nagrzanego piekarnika do 170°C na około 15 minut.

Jak zwykle pozwalamy im wystygnąć ☐

**SMACZNEGO !!!**

