

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 rodzynków
- 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 !!!

