

Owsiane ciasteczka – odsłona pierwsza

Jest to jeden z przepisów na owsiane szaleństwo, który wypróbowałam i pokochałam od razu. Prosty, szybki i pyszny czyli tak jak i wszystko inne na tej stronie !

Nie wymagają dużo roboty ani mikserów/blenderów ...w sumie wystarczy miska, łyżka i piekarnik. Takie ciasteczka są idealną przekąską do szkoły, pracy, czy na wyjazd. Z pewnością polubicie ten przepis ☐

CIASTEczKA OWSIANE Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g

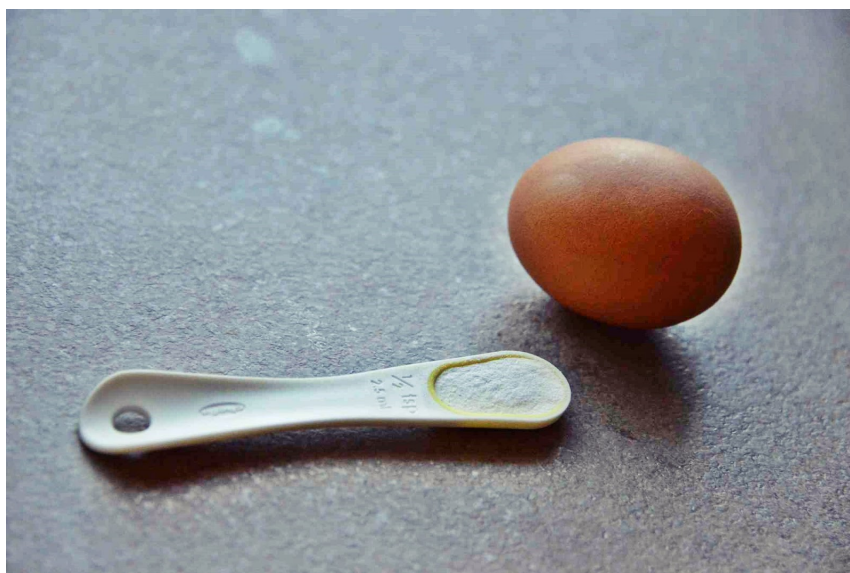
Składniki:

Szklanka płatków owsianych
Szklanka orzechów włoskich
Szklanka kawałków czekolady
2/3 szklanki cukru (ja użyłam trzcinowego)
3/4 kostki masła
Szklanka mąki



Jajko

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
4 łyżki śmietanki (może być to jogurt naturalny)



Zaczynamy:

Mąkę przesiej do miski razem z proszkiem do pieczenia.



Cukier utrzyj z masłem, dodaj śmietankę, jajko oraz mąkę z proszkiem i dobrze wymieszaj.



Skrojone orzechy, czekoladę i płatki owsiane wsyp do miski.
MIESZAMY MIESZAMY MIESZAMY



Ciasteczka układamy na blaszce najlepiej łyżeczką.
Pieczemy 15-20 minut w temperaturze około 160°C



Jak zwykle pozwalamy odpocząć na blaszce po wyciągnięciu.

SMACZNEGO !!!

