

Ciasteczka owsiane z czekoladą



Autor: **anioływkuchni**
Przepisów: **211** Ocena: **3403**

> 6 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 1,5 szklanki maki
- 3 szklanki błyskawicznych płatków owsianych
- 10 dkg gorzkiej czekolady
- 2 łyżki masła
- 1/2 szklanki oleju
- 1,5 szklanki cukru
- 3 jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- aromat waniliowy
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Roztapiamy czekoladę w kąpeli wodnej. Masło, cukier, cukier waniliowy ucieramy z żółtkami. Dodajemy olej a następnie wystudzoną czekoladę i aromat waniliowy. Dodajemy mąkę, proszek do pieczenia i szczyptę soli. Następnie dodajemy płatki owsiane. Wszystko systematycznie mieszając. Ubijamy pianę z białek i dodajemy do masy czekoladowo-owsianej. Delikatnie mieszamy. Na wyłożoną blachę pergaminem wykładamy porcje ciasta. Około łyżeczki w odstępach 5 cm. Pieczemy w 180 stopniach przez 15-20 minut.

Twoje notatki do przepisu: