

Ciasteczka owsiane z owocami i jogurtem naturalnym



Autor: [Zyj_smacznie_i_zdrowo](#)

Przepisów: 20 Ocena: 114



1-2 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 100 g jogurtu naturalnego
- 2 łyżki suszonych moreli
- 1 łyżka rodzynków
- 1 łyżka płatków migdałowych
- ciasteczko owsiane z bakaliami (upieczone z poniższych składników)
- Ciasteczka owsiane:
 - 1 szklanka mąki pszennej
 - 1 szklanka płatków owsianych
 - 1 kostka masła
 - 1 szklanka cukru brązowego
 - 1 jajko
 - 1 łyżka nasion słonecznika
 - 1 łyżeczki proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Połącz wszystkie składniki ciastek w jednolitą masę, następnie zwiń ciasto przy użyciu folii spożywczej w walec o średnicy 6 cm, schowaj do lodówki na 30 minut. Zdejmij folię i pokrój walec na ciastka tej samej grubości i układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
- 2 Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez około 13-15 minut, aż się zarumienią.
- 3 Brzoskwinię pokrój na małe kawałki.
- 4 Pokrusz ciasteczko do jogurtu, dodaj pokrojoną brzoskwinię i suszone morele. Posyp po wierzchu rodzynkami i płatkami migdałów.

Twoje notatki do przepisu: