

Ciasteczka owsiane z rodzynkami

Autor: **Atin**Przepisów: **9** Ocena: **294**

> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- margaryna lub masło, kostka
- brązowy cukier, 1 szklanka
- cukier biały, niecałe 0,5 szklanki
- jajka, 2 sztuki
- aromat waniliowy, 1 łyżeczka
- mąka, 1,5 szklanki
- proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- cynamon, 1 łyżeczka
- płatki owsiane (nie gotowane), 3 szklanki
- rodzynki/zurawina, 1 szklanka

Sposób przygotowania:

- 1 Margaryne i masło utrzeć na gładką masę a następnie dodać jajka i aromat.
- 2 Dodać pozostałe składniki (mąka, proszek do pieczenia, cynamon, płatki owsiane i rodzynki) i dokładnie wymieszać.
- 3 Blaszki do pieczenia wyłożyć pergaminem lub folią aluminiową. Nakładać czubatą łyżką ciasta i lekko "przyklepać" tak aby upieczone ciasteczko miało ok 0,5 cm grubości.
- 4 Piec 10-12 min na złoty-brązowy kolor w 180 stopniach.

Twoje notatki do przepisu: