

Ciasteczka z płatków owsianych z bananem i bakaliami.



Autor: **babeczka35**
Przepisów: **160** Ocena: **1983**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Składniki:
- 2 średniej wielkości dojrzałe banany
- 2 łyżki miodu prawdziwego
- 2 łyżki posiekanych orzechów włoskich
- 2 łyżki rodzynek
- 1 płaska łyżeczka mielonego cynamonu
- około półtorej szklanki płatków owsianych błyskawicznych

Sposób przygotowania:

- 1 Pokrojone banany wrzucamy do miski, rozgniatamy widelcem i dodajemy miód prawdziwy, dokładnie mieszamy.



- 2 Następnie do bananowej masy dodajemy sypkie składniki: cynamon, rodzynki, posiekane orzechy i płatki owsiane.



- ③ Następnie wszystko dokładnie mieszamy.



- ④ Z masy formujemy okrągłe ciasteczka. Wyjdzie nam 8 sztuk. Układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.



- ⑤ Następnie ciasteczka pieczemy około 25 minut do zrumienienia w temperaturze 180 stopni.



6) Upieczone ciasteczka studzimy i podajemy. Smacznego życzę :)

Moje rady:

Z przepisu wychodzi 8 sztuk ciastek.

Szklanka do odmierzania składników 250 ml.

Miód powinien być płynny.

Płatki owsiane typu błyskawiczne.



Twoje notatki do przepisu: