

Ciastka sasanki serduszka



Autor: [szpileczkiibabeczki blog](#)
Przepisów: 329 Ocena: 2409



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 100 g mąki pszennej,
- 100 g masła,
- 100 g płatków owsianych błyskawicznych,
- 20 g sezamu,
- 50 g cukru,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 2-3 łyżki mleka.

Sposób przygotowania:

- 1 Ziarna sezamu i płatki owsiane blendujemy na mniejsze kawałeczki. Do miski dodajemy wszystkie składniki i zagniatamy ciasto.

Ciasto owijamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na 30 minut. Ciasto wałkujemy dość cienko na około 0,5 cm.

- 2 Wykrawamy dowolną foremką (u mnie serduszka) ciasteczka. Blaszkę piekarnikową smarujemy masłem i posypujemy mąką.

Wykładamy na blaszkę ciasteczka. Pieczemy 15 minut, wyjmujemy z piekarnika i studzimy.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: