

Ciastka żytnie z płatkami owsianymi i słonecznikiem

Autor: **catha**Przepisów: **166** Ocena: **1787**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 3/4 szklanki mąki żytniej
- 1/4 szklanki mąki pszennej
- 150 gram masła
- 2-3 łyżki miodu
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 jajko
- szklanka płatków owsianych
- 1/3 szklanki prażonego słonecznika
- szczypta soli

Sposób przygotowania:

- 1 Na suchej patelni podprażyć na złoto słonecznik, wystudzić. Masło zmiksować z miodem i jajkiem. Dodać obie mąki z proszkiem do pieczenia oraz płatki, wymieszać. Uformować kule (ciasto się klei) i schłodzić około 20 minut w lodówce.
- 2 Na blasze rozłożyć papier do pieczenia, z ciasta formować niewielkie kuleczki, spłaszczyć je widelcem lub łyżką. Nie trzeba zachowywać dużych odstępów, bo ciastka się nie rozlewają. Piec w temp. ok. 170st. przez 15-18 minut (do zarumienienia się ciasteczek). Pycha!

Twoje notatki do przepisu: