

Huzarskie kołpaczki z płatków owsianych



Autor: **GregoryPek**
Przepisów: 20 Ocena: 1080



1-2 os.



30 min

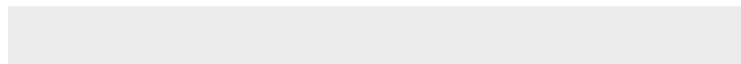


średnie



przystępne

Składniki:



Sposób przygotowania:

- 1 Białka ubić na pianę, stopniowo dodawać cukier. Płatki owsiane prażyć na maśle, aż zaczną wydzielać przyjemny zapach. Orzechy włoskie drobno posiekać. Ostudzone płatki owsiane, orzechy, sok z cytryny i drobno startą skórkę cytrynową dodać do piany i delikatnie wymieszać. Wysmarowaną tłuszczem blachę oprószyć mąką. Za pomocą 2 łyżeczek formować z ciasta kołpaczki i układać je na blasze. Piec w gorącym piekarniku, dopóki wierzchołki się nie przyrumienią. Upieczone ciastka zdjąć z blachy i odstawić do wystudzenia.

Twoje notatki do przepisu: