

Krucze ciasteczka do kawy, herbaty lub mleka! PYCHA!



Autor: **SlodkiSmakPasji**
Przepisów: **83** Ocena: **334**



> 6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 280g maki, 35g cukru, 110g masła, 1 łyżka proszku do pieczenia
- 2 łyżki smietanki
- Dodatki:
- 4 łyżki płatek owsianych, 4 łyżki kokosowych wiórek, ok. 30g zurawin

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki razem zagniatamy na kruche ciasto. Ciasto dzielimy na 3 części. Do jednej dajemy płatki owsiane, wyrabiamy i formujemy kuleczki i układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia lub mata silikonowa. Do drugiej części dajemy wiórki kokosowe a do trzeciej zurawinę. Wyszło mi ok. 40 sztuk



- 2 Pieczemy w nagrzanym piekarniku góra/dół 175 stopni przez 25 min. Po wystudzeniu możemy polać polewą czekoladową! SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: