

Kruche ciasteczka owsiano - orzechowe



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **134** Ocena: **1046**



> 6 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- mąka owsiana - 100g
- Płatki owsiane - 80g
- orzechy mielone - 50g (u mnie laskowe)
- cukier - 60g
- olej kokosowy - 30g (może być masło w temp.pokojowej)
- Soda oczyszczona - 1/2 łyżeczki
- Sól - szczypta
- Jajko - 1 szt
- Cukier waniliowy - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Płatki owsiane ucieramy kilka sekund w blenderze - powinny być podzielone na drobniejsze kawałki, ale nie zmielone na mąkę.

Mieszamy składniki suche, dodajemy resztę i zagniatamy.

Jeśli używacie masła powinno być w temperaturze pokojowej. Polecam jednak skorzystać z oleju kokosowego nierafinowanego - nadaje dodatkowo kokosowy aromat.

- 2 Dzielimy ciasto na małe kulki i formujemy ciastka. Ciasta nie da się wałkować i wycinać, ale można uformować dość cienkie, okrągłe ciasteczka.

Z tej porcji wyszło mi 20 ciastek.

- 3 Ciastka pieczemy ok. 20 minut w temperaturze 180 stopni. Zostawiamy do ostygnięcia.
- 4 Z jedzeniem warto poczekać (choć pachną fantastycznie!).
Najlepsze są następnego dnia

Twoje notatki do przepisu: