

Ciasteczka owsiane

SKŁADNIKI

16 SZTUK

- **100 g masła**
-
- **1 i 1/2 szklanki płatków owsianych górskich**
 - **3 łyżki mąki**
 - **4 łyżki cukru**
 - **1 łyżeczka proszku do pieczenia**
 - **2 łyżki ziaren lub rodzynek, orzechów**
 - **2 jajka**
 - **opcjonalnie 1 łyżeczka miodu**
-

PRZYGOTOWANIE

- Masło roztopić. Do czystej miski wsypać płatki owsiane, mąkę, cukier, proszek do pieczenia i ziarna.
- Wlać roztopione masło i wymieszać. Dodać jajka oraz miód jeśli używamy i wymieszać. Jeśli mamy czas, dobrze jest odstawić masę na ok. 1/2 - 1 godzinę.
- Piekarnik nagrzać do **180 stopni C**. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Nabierać łyżką stołową masy i nakładać na blaszkę formując okręgi i delikatnie je spłaszczając.
- Piec przez ok. **15 minut** na złoty kolor



Zdjęcie 2 – Blacha z upieczonymi ciasteczkami owsianymi.