

Chrupiace owsiane ciasteczka

PETRONELLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	200 g
cukier	1 szkl
cukier brązowy	1/4 szkl
jajko	1
mąka pszenna	1 szkl
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
sól	szczypta
płatki owsiane	3 szklanki
ekstrakt waniliowy	1 łyżeczka
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło zmiksować na puch, pod koniec wsypując biały cukier i dalej miksując. Dodać cukier brązowy i zmiksować. Dodać jajko i zmiksować. Wsypać pozostałe składniki na jeden raz i zmiksować. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Z ciasta robić kulki wielkości orzecha włoskiego, spłaszczyć je łyżką. Układać na blaszce z sporych odstępach. Piec w temperaturze 180°C przez około 15 - 17 minut do lekkiego zbrązowienia. Chwilę odczekać przed zdjęciem z blachy, potem studzić na kratce.