

Ciasteczka owsiane



LUNA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

płatki owsiane	250 gram
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
masło lub margaryna	125 gram
jajko	1 sztuka
cukier trzcinowy	1/2 szklanki
mąka pszenna	1/2 szklanki
cukier waniliowy	1 opakowanie
cukierki	20 dag typu m&m's

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie suche składniki mieszam razem dodaję jajko wymieszam i dodaję porcjami miękkie masło sprawdzając konsystencję ciasta i zagniatam. Nie może być za suche, gdyż nie da się uformować.

Formuję wałek, kroję na plastry, każdy formuję w kulkę i rozpląszczam w dłoniach. Na każdym układam kolorowe cukierki, przekładam na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i wstawiam do piekarnika nagrzanego do 180°C i piekę do zrumienienia. Wyjmuję, lekko studzę, dopiero wtedy zdejmuję z papieru i układam na talerzu.