

Ciasteczka z płatków z rodzynekami "pychota"

PETRONELLA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	125 g
cukier	125 g
jajo	1
aromat waniliowy	
mleko	1 łyżka
mąka pszenna	125 g
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
sól	1/2 łyżeczki
płatki owsiane	150 g
suszone skórka pomarańczowa	1 łyżeczka
rodzyнки	125 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużej misce mikserem utrzyj masło z cukrem. Dodaj jajko, łyżkę mleka i aromat i dalej ucieraj, do połączenia składników. W misce wymieszaj mąkę z proszkiem do pieczenia, solą i sodą. Dodaj do puszystej masy maślanej, dokładnie utrzyj. Dodaj płatki, skórkę pomarańczową i rodzyнки i dokładnie wymieszaj łyżką. Dużą blachę - taką, co jest na wyposażeniu piekarnika - wyłóż ją papierem do pieczenia. Ciasto nabieraj łyżeczką tak około pół łyżeczki, wykładaj na papier w dość dużej odległości od siebie i lekko spłaszczaj. Piekarnik nagrzej do 190C i piecz ok. 10 min. aż się zrumienią