

## ciastka z płatków owsianych i sezamu



### MAŁGORZATA PIN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                       |            |
|-----------------------|------------|
| <b>płatki owsiane</b> | 25 dag     |
| <b>masło</b>          | 10 dag     |
| <b>miód</b>           | 5 łyżek    |
| <b>cukier</b>         | 5 dag      |
| <b>jajko</b>          | 1 szt.     |
| <b>mąka</b>           | 10 dag     |
| <b>sezam</b>          | 10 dag     |
| <b>cynamon</b>        | 1 łyżeczka |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Sezam, cynamon, cukier i mąkę wymieszać z płatkami owsianymi.
- KROK 2 Masło (prawdziwe) roztopić i dodać do suchych składników.  
wymieszać
- KROK 3 Dodać jajko i miód do powstającej masy.
- KROK 4 Całą masę porządnie wymieszać.
- KROK 5 Blachę wyścielamy papierem do pieczenia.  
Formujemy łyżką ciastka.  
Pieczemy 20 min. w tem. 160 stopni.