

Doradca Smaku XII: Ciasteczka owsiane z owocami, odc. 20



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	3/4 kostki
cukier puder	1 łyżka
cukier trzcinowy	2 łyżki
żółtko jajek	4 sztuki
śmietanka 30%	3 łyżki
mąka	2 szklanki
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka
płatki owsiane	2 szklanki
skórka z pomarańczy	z 1/2 owocu
suszone wiśnie	1/2 szklanki
biała czekolada	1 tabliczka
syrop klonowy	1/2 szklanki
maliny świeże	1/2 szklanki
jeżyny	1/2 szklanki

Do smaku:

Cynamon mielony Prymat

Cukier z prawdziwą wanilią do ciast i deserów Prymat

Do dekoracji:

cukier puder

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

4 żółtka miksujemy z łyżką cukru pudru i 2 łyżkami cukru trzcinowego, a następnie dodajemy $\frac{3}{4}$ kostki masła w temperaturze pokojowej i ponownie miksujemy.

2 szklanki płatków owsianych prażymy na suchej patelni.

W misce łączymy suche składniki: uprażone płatki owsiane, łyżkę sody oczyszczonej, 2 szklanki mąki pszennej oraz 2 łyżeczki cynamonu.

Siekamy pół szklanki suszonych wiśni oraz tabliczkę białej czekolady. Z wyszorowanej połówki pomarańczy ścieramy skórkę. Wszystko wrzucamy do miski z suchymi składnikami i mieszamy, a następnie całość dodajemy do wcześniej przygotowanej masy jajecznej i dolewamy 3 łyżki śmietanki 30%. Po dokładnym wymieszaniu, z ciasta formujemy kulki, które następnie spłaszczamy, tworząc ciasteczka. Te układamy na pokrytej pergaminem blasze i pieczemy przez 10-15 minut w temperaturze 180 stopni.

Na patelni rozgrzewamy pół szklanki syropu klonowego, do którego wrzucamy po pół szklanki malin i jeżyn oraz łyżeczkę cukru z wanilią. Karmelizujemy owoce.

Ciasteczka układamy na talerzu i oprószamy cukrem pudrem. Serwujemy z miseczką owoców, które dekorujemy miętą.