

Korzenne ciasteczka owsiane z suszoną śliwką



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

płatki owsiane	200 gramów
śliwki suszone	70 gramów
masło	100 gramów
mąka	3 łyżki
jajko	2 sztuki
miód gryczany	3 łyżki
ksylitol	2 łyżki
kakao	1 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Cynamon mielony Prymat	1 łyżeczka
Kardamon mielony Prymat	0,2 łyżeczki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 szczypta
goździki mielone	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KROK 1. Masło rozpuszczamy w rondelku i studzimy. Dodajemy do niego miód gryczany oraz jajka i dokładnie mieszamy. Do dużej miski wsypujemy płatki owsiane, mąkę, ksylitol, proszek do pieczenia, kakao, przyprawy i pokrojone suszone śliwki. Suche składniki łączymy z mokrymi składnikami z rondelka i mieszamy.

KROK 2. Z powstałej masy formujemy w dłoniach kulki, które delikatnie spłaszczamy, a następnie układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Blaszke wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (grzanie góra-dół) i pieczemy przez około 13-15 minut (do lekkiego zarumienienia). Życzę smacznego! :)