

Ciastka razowe



MMICHALOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka owsiana	20 dag
mąka razowa	20 dag
mąka z 3 zbóż	20 dag
jajko	3 szt
proszek do pieczenia	1,5 op
fruktoza	10 dag
oliwa	4 łyżki
szklanka wody lub mleka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszamy maki , wbijamy jajka.Dosypujemy proszek, fruktozę, kilka kropli oleju oraz oliwę. Wyrabiamy ręką, dolewając wodę lub mleko. Ciasto powinno być rzadkie. Odstawiamy przykryte na ok. 20 minut.Robimy małe wałki i kładziemy na blachę. Pieczemy po 10 minut z każdej strony w temperaturze 180stopni.