

Orzechowe ciasteczka z płatków owsianych



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

płatki owsiane	15 dag
mąka pszenna	30 dag
cukier puder	1 szkl
orzechy arachidowe	1 szkl
masło	15 dag
śmietana	3 łyżki
jajko	3 szt
cukier wanilinowy	2 łyżeczki
proszek do pieczenia	1,5 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Orzechy oczyścić z łupin i zemiać w maszynce lub zetrzeć na tarce jarzynowej o średnich oczkach. Masło z cukrem pudrem, cukrem waniliowym i żółtkami utrzeć na puszystą masę. Na stolnicę przesiać mąkę, dodać płatki owsiane, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną, zmielone orzechy, wymieszać. Następnie dodać masło, śmietanę, sztywno ubitą pianę z białek i wyrobić ciasto. odłożyć do lodówki na 1/2 godziny. Wyjąć i cienko rozwałkować. Foremką wykrawać ciasteczka, ułożyć na przygotowanej blaszce, włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 10-15 minut w temp 180 stopni. Po ostudzeniu można posypać cukrem pudrem lub polukrować.