

Ciasteczka owsiano - bananowe z czekoladą



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

płatki owsiane

czekoladowe groszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: pół szklanki rozgniecionego banana, pół szklanki brązowego cukru, 1/4 szklanki miękkiego masła, 1/4 szklanki cukru pudru, 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii, 1 duże jajko, 1 i 1/4 szklanki mąki, 2 szklanki płatków owsianych, 1 łyżeczka sody oczyszczonej, pół łyżeczki soli, pół szklanki półśłodkich czekoladowych groszków.

SPOSÓB WYKONANIA: Rozgrzać piekarnik do 180 stopni. Wymieszać 5 pierwszych składników i ubić mikserem. Dodać jajko i ubić na gładką masę. Wymieszać przesianą mąkę z sodą oczyszczonej, płatkami oraz solą. Dodać do masy bananowej. Ubijać mikserem do dokładnego połączenia. Dodać groszki czekoladowe. Wymieszać. Masę nakładać łyżką na wysmarowany tłuszczem papier do pieczenia. Formować ciastka o średnicy 5 cm. Piec 18 minut lub do zezłocenia.