

Ciasteczka razowe z płatkami owsianymi



I jeszcze jedno ciasteczko z płatkami owsianymi, tym razem z mąki razowej, a więc zdrowsze niż tradycyjne. Polecam zwłaszcza dla dzieci, które na pewno nie pogardzą ciasteczkami z dodatkiem czekolady w środku. Z podanych proporcji wychodzi ok. 20-22 sztuki.

Składniki:

- 140g mąki pszennej razowej (typ 2000)
- 1 czubata łyżka ciemnego kakao naturalnego
- 100g gorzkiej czekolady dobrej jakości (1 tabliczka)
- 100g miękkiego masła
- 30g białego cukru
- 30g brązowego cukru
- 1 całe jajko
- 100g płatków owsianych (błyskawicznych)
- pół łyżeczki proszku do pieczenia

Wykonanie:

1. Miękkie masło ucieramy z cukrami mikserem na wysokich obrotach. Wbijamy całe jajko i ucieramy dalej.

2. W misce mieszamy mąkę razową, proszek do pieczenia, płatki oraz kakao.
3. Czekoladę siekamy na małe kawałki.
4. Mąkę z resztą składników wsypujemy stopniowo (po łyżce) do ucieranego masła i ucieramy dalej na wolnych obrotach. Na koniec dodajemy czekoladę i dokładnie mieszamy.
5. Z masy formujemy małe kulki, układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, rozgniatamy widelcem.
6. Pieczemy w temperaturze około 180 stopni Celsjusza przez ok. 20 minut.
7. Po upieczeniu przekładamy ciasteczka na kratkę i pozostawiamy do ostygnięcia.

