

Chrupiące owsiane ciasteczka



Najlepsze, najpyszniejsze i najbardziej chrupiące ciasteczka owsiane, jakie można zrobić w warunkach domowych. Tak właśnie sędzę i będę się tego trzymać ;) A poważnie: naprawdę pyszne. Robię je przynajmniej raz w miesiącu i znikają w przeciągu dwóch dni. Po przestygnięciu przechowujemy je w szczelnie zamkniętym pojemniku, dzięki temu zachowają swoją chrupkość. Przepis znalazłam kiedyś w necie, wydaje mi się, że na blogu [Moje Wypieki](#), ale niestety nie jestem pewna. Modyfikowałam go kilkakrotnie i zamieszczam taki, jakiego używam teraz.

Składniki:

- 300g miękkiego masła
- 300g płatków owsianych błyskawicznych
- 250g białego cukru
- cukier wanilinowy (opakowanie 16g)
- 2 całe jaja
- 210g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- koniecznie: papier do pieczenia

Wykonanie:

1. Masło wrzucamy do miski i ucieramy mikserem na puszystą masę.
2. Do masła wsypujemy oba cukry, miksujemy. Wbijamy jajka i nadal miksujemy.
3. Dodajemy mąkę, proszek do pieczenia, sodę, mąkę oraz sól i miksujemy. Wsypujemy płatki i znowu miksujemy.
4. Blachy (u mnie trzy, na zmianę) wykładamy papierem do pieczenia.
5. Z masy robimy kulki i rozgniatamy je na blasze na cieniutkie placuszki. Ciasto się lepi i nie jest to zbyt łatwe, ale po chwili można dojść do wprawy. Ja to robię dłonią, wspomagam się łyżką. Ciastka rozmieszczamy w sporych odległościach od siebie, ponieważ dużo urosną ("rozleją się").
6. Ciastka pieczemy około 12-15 minut w temperaturze ok. 180 stopni Celsjusza, aż wyraźnie się zrumienią (im bardziej rumiane, tym mocniej chrupiące). Wyjmujemy blachę i odstawiamy na 2-3 minuty, po czym delikatnie zdejmujemy ciasteczka z blachy i układamy na kratce do ostygnięcia.

