Ciasteczka owsiane



Ciasteczka z płatków owsianych, z rodzynkami, migdałami, kandyzowanymi wiśniami, z dodatkiem brązowego cukru i kakao. Na pewno zasmakują dorosłym i dzieciom. Robi się je łatwo, więc jeśli lubicie piec z dziećmi, to są do tego idealne – moja córka dzielnie wszystko mieszała i później lepiła kulki. Ciasteczka są chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku.

Składniki:

- 150g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 120g miękkiej margaryny Kasia
- 60g cukru pudru
- 70g brązowego cukru
- 1 całe jajko
- 2 łyżki granulowanego mleka w proszku
- 1 łyżeczka aromatu migdałowego do ciast
- cukier wanilinowy
- 180g płatków owsianych
- 50g słupków migdałowych
- 3 czubate łyżeczki kakao naturalnego
- 50-60g bakalii (orzechy, rodzynki, kandyzowane wiśnie)

Wykonanie:

1. Kasię wkładamy do miski, dodajemy cukier puder, brązowy cukier, cukier wanilinowy oraz aromat i miksujemy na szybkich obrotach. Dodajemy jajko, miksujemy.

2. Mąkę wsypujemy do miski. Dodajemy proszek do pieczenia, kakao oraz resztę składników i mieszamy.

3. Mąkę wsypujemy do masy cukrowej i mieszamy (można mikserem) do połączenia się składników. Zagniatamy rękami na gęstą masę.

4. Dużą blachę wykładamy papierem do pieczenia. Z masy formujemy małe kulki i lekko je spłaszczając, układamy na blasze.

5. Pieczemy około 15 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Po tym czasie wyłączamy piekarnik i uchylamy drzwiczki. W ten sposób studzimy ciasteczka przez około pół godziny. Kiedy z wierzchu stwardnieją, możemy blachę wyjąć.

