

CIASTECZKA owsiane z foremki

„Pierwotny przepis na te ciasteczka pochodzi z książki J. Olivera. Są naprawdę proste i pyszne, a do tego zdrowe. Możecie użyć bakalii takich jakie lubicie oraz słodzidła takiego jakie macie. Ja dodałam syrop daktylowy, dlatego zyskały nieco ciemniejszy kolor...”



SKŁADNIKI:

- 100 g masła
- 100 g płatków owsianych
- 100 g syropu daktylowego/klonowego lub cukru trzcinowego itp.
- 100 g bakalii (suszone owoce, orzechy)
- 100 g mąki pszennej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

PRZYGOTOWANIE:

- Masło utrzeć z bakaliami, płatkami owsianymi, mąką i proszkiem. Kiedy składniki się połączą dodaj syrop lub cukier i dalej wymieszaj.
- Foremkę o wymiarze ok 20cm/20cm wyłóż papierem do pieczenia i przełóż masę, wyrównaj i piecz w 180 stopniach ok 20 minut.
- Zaraz po wyciągnięciu z pieca pokrój na równe kawałki, większe lub mniejsze jakie uważasz. Odczekaj kilka minut, ciasteczka stwardnieją i z łatwością je zjesz. Przechowuj w pojemniku.