

CIĄSTECZKA OWSIANE

SKŁADNIKI:



- Płatki owsiane górskie 200g
- 2 jajka całe
- garść orzechów laskowych
- garść śliwki wędzonej
- lub garść rodzynek
- 2 łyżki miodu
- 1 duże jabłko
- mogą być wiórka kokosowe
- garść pestek słonecznika lub pestek dyni
- cynamon

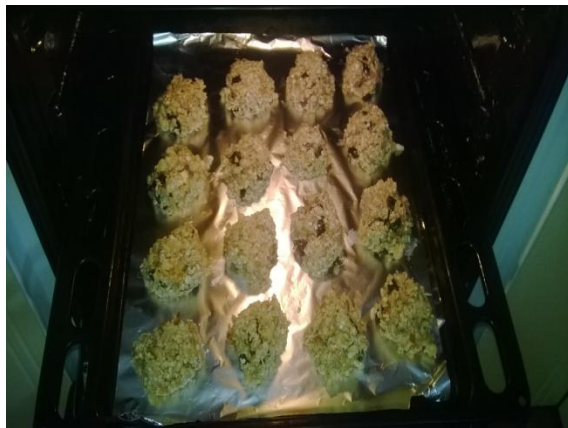
WYKONANIE:

Do miski wsypać wszystkie składniki : płatki owsiane suche, orzechy laskowe (pokruszyć na drobne kawałki), pestki, wiórka kokosowe, śliwki (pokroić) , jabłko (obrać i starkować na tarce od buraków, jabłko wymieszać z cynamonem i miodem), wbić jajka. Wszystkie połączone składniki zostawiamy na 10 minut aby zmiękły płatki.



PIECZENIE:

Ciasteczka można kłaść łyżką lub formować ręką, układamy na blaszce na papierze do pieczenia lub na folii aluminiowej do rozgrzanego piekarnika o temperaturze 180 °C na około 10-15 minut.



Smacznego 😊

