




przepisy.pl

## Ciasteczka owsiane z żurawiną



 30 minut  Łatwe

### Składniki:

- płatków owsianych - 250 gramów
- żurawina lub rodzynki - 50 gramów
- mąka - 100 gramów
- jajko - 3 sztuki
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier - 60 gramów
- cukier waniliowy - 8 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta

### Wskazówki pieczenia:

 15 minut  160 °C 

### Sposób przygotowania:

1. Kasię rozpuścić na patelni, dodać płatki owsiane, uprzyżyć na złoty kolor uważając, żeby płatki się nie spaliły. Dodać cukier, chwilę mieszać. Płatki przełożyć do miski i przestudzić.
2. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, cukrem waniliowym i szczyptą soli. Wsypać płatków. Dodać żurawiny i rozbełtane jajka - dokładnie wymieszać.
3. Masę wyjąć na stolnicę (ciasto powinno mieć około 5 mm grubości). Kubkiem wycinać ciasteczka i układać je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Ciasteczka owsiane piec w piekarniku nagrzanym do 160° C przez około 15 minut (aż się zarumienią).

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)