



przepisy.pl

## ciasteczka przyjazne talii



 15 minut  Łatwe

### Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180/200 °C 

### Składniki:

- Kostka do pieczenia Kasia** - 10 gramów
- płatki owsiane - 200 gramów
- siemię lniane - 3 łyżki
- otręby granulowane - 4 łyżki
- sparzone i obtoczone w mące rodzynki - 4 łyżki
- pokruszone orzechy włoskie - 5 dekagramów
- morele - 5 dekagramów
- śliwki - 5 dekagramów
- wrząca woda - 5 łyżek
- kakao - 1 łyżeczka
- sól - 0.5 łyżeczek
- cynamon - 1 szczypta
- imbir - 1 szczypta
- soda - 0.5 łyżeczek
- miód - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

1. Wszystkie sypkie składniki mieszamy (oprócz kakao) we wrzącej wodzie (5 łyżek).
2. Rozpuszczamy 2 łyżeczki Kasi, jeśli ktoś lubi, dodajemy do tego kakao, słodzik lub miód.
3. Taką zawiesinę dodajemy do mieszanki owsianko-bakaliowej i wyrabiamy/zaklepujemy rękoma na w miarę spójną masę, łącząc wszystkie sypkie składniki na papkę.
4. Z powstałej zaklepiuchy, porcjując za pomocą herbacianej łyżeczki, formujemy kulki i spłaszczamy je w dłoniach, układamy je na suchej blaszce.
5. Piekarnik nastawiamy na około 180/200 stopni.

---

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)