



przepisy.pl

ciasteczka razowe z płatkami owsianymi



 15 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- masło lub margaryna np. Kasia (najlepiej w temperaturze pokojowej - 120 gramów
- brązowy cukier - 70 gramów
- jajko - 1 sztuka
- płatki owsiane - 100 gramów
- mąka - 140 gramów
- proszek do pieczenia - 0.5 łyżeczek
- czekolada - 250 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. 1 porcja to ok. 25-30 ciasteczek. Masło utrzeć z cukrem przy pomocy miksera. Dodać jajko, dalej ucierać. Następnie wsypać resztę składników i dokładnie wymieszać. Formować kulki wielkości orzecha włoskiego. Układać na blaszce wysmarowanej masłem lub wyłożonej papierem do pieczenia. Spłaszczyć łyżką. Piec w temperaturze 180°C przez około 15 minut, aż zaczną się lekko brązować. Po upieczeniu odczekać około minuty, gotowe ciasteczka studzić na kratce.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl