





Ciastka digestive

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Składniki:

- żytnia mąka pełnoziarnista - 175 gramów
- mąka pszenna - 50 gramów
- płatki owsiane - 50 gramów
- mleko - 6 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 100 gramów
- cukier brązowy - 4 łyżki
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- sól - 0.5 łyżeczek

Wskazówki pieczenia:

 15 minut  180 °C 

Sposób przygotowania:

1. Do jednego naczynia dodaj płatki owsiane do nich obie mąki, pokrojoną Kasię, cukier, proszek do pieczenia, sól i mleko. Całość zmiksuj za pomocą blendera. Ciasto powinno być lepkie na tyle, że dasz rade zagnieść je w jedną kulę.
2. Ciasto rozwałkuj na placek grubości ok. 4 mm. Za pomocą szklanki wykrawaj z niego placuszki. Ułóż je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Po ok. 15 minutach ciastka digestive będą gotowe.
3. Przepis możesz nieco urozmaicić, rozsmarowując na upieczonych herbatnikach warstwę rozpuszczonej wcześniej czekolady lub posypując płatkami soli. Można posmarować czekolada.

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