



Ciasteczka owsiane z marchewką

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik rozgrzać do 170 stopni C. W misce wymieszać suche składniki: płatki owsiane błyskawiczne, mąkę, proszek do pieczenia i cynamon.

Krok 2

W drugiej misce umieścić mokre składniki: wbić jajko, dodać roztopiony i ostudzony tłuszcz, wanilię i syrop klonowy lub miód, wymieszać. Dodać suche składniki i wymieszać.

Krok 3

Następnie połączyć z obraną i startą na drobnej tarce marchewką.

Krok 4

Nabierać łyżkę masy i formować dyski na dużej blaszce wyłożonej papierem do pieczenia lub też formować kuleczki wielkości orzecha włoskiego, kłaść na blaszce i lekko rozplaszcząć.

Krok 5

Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 12 minut. Ciasteczka zesztywnieją po ostudzeniu.

składniki

100 g marchewki (jedna średnia)

100 g płatków owsianych błyskawicznych

100 g mąki (zwykłej lub pełnoziarnistej lub bezglutenowej np. owsianej)

1 łyżeczka proszku do pieczenia

1 łyżeczka mielonego cynamonu

3 łyżki oleju słonecznikowego lub rozpuszczonego masła łąciate

1 jajko

1 łyżeczka ekstraktu z wanilii lub 1 łyżka cukru wanilinowego

100 ml syropu klonowego lub miodu