



Ciasteczka owsiane z żurawiną i orzechami pekan

Autor: najlepszewkuchni.pl

Kruche ciastka owsiane z dodatkiem suszonej żurawiny i orzechów pekan. Idealne na deser lub na podwieczorek, posmakują także dzieciom. Chętni mogą dodać do masy łyżeczkę cynamonu, który zawsze świetnie współgra z orzechami i płatkami owsianymi.

Przygotowanie

Krok 1

Mąkę przesiać do miski wraz z sodą i solą.

Krok 2

Masło ucierać z cukrami do powstania jasnej, puszystej masy. Wbić jajko, ponownie zmiksować.

Krok 3

Do miski z masłem dodać mąkę, płatki owsiane i żurawinę. Dokładnie wymieszać.

Krok 4

Piekarnik nagrzać do 170°C (termoobieg).

Krok 5

Dużą blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia. Z masy uformować kulki, ułożyć je na blaszce, spłaszczyć. Na wierzchu każdego ciastka ułożyć orzechy pekan.

Krok 6

Ciastka wstawić do piekarnika i piec około 12 minut. Ostudzić na kratce.

Danie: **Podwieczorek, Deser,**

Osób: **15**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

230 g płatków owsianych

200 g miękkiego masła Łaciate

160 g cukru trzcinowego

150 g mąki pszennej

100 g suszonej żurawiny

100 g orzechów pekan

20 g cukru z prawdziwą wanilią

1 jajko

½ łyżeczki sody oczyszczonej

szczypta soli