



Ciasteczka śniadaniowe z orzechami

Autor: Śnieżynka

Osób: 2

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Połowę orzechów przemielić w maszynce do orzechów, resztę drobno posiekać.

Krok 2

Przesianą mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i kakao, posiekać z masłem. Dodać żółtka, płatki owsiane, orzechy, musli z granolą, miód i cukier waniliowy, śmietanę.

Krok 3

Zagnieść ciasto, rozwałkować na grubość 4-5 mm. Foremką o dowolnym kształcie wykrawać ciasteczka i układać na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec około 15 minut. Upieczone, zimne ciasteczka ozdobić lukrem i polewą czekoladową.

Wskazówki

Ciasteczka można ozdobić według własnego uznania.

Składniki:

- 1 szkl. mąki pszennej
- 2/3 szkl. płatków owsianych
- 2/3 szkl. mieszanki orzechów
- 1/2 szkl. musli z granolą
- 3 łyżki kakao
- 3 łyżki miodu
- 2 żółtka
- 15 dag masła łąciate
- 2 łyżki gęstej śmietany łąciata 36%
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru z wanilią
- Lukier biały
- Polewa czekoladowa