

CIASTEczKA OWSIANE

Składniki:

- 1,5 szklanki płatków owsianych - 200 g
- pół kostki miękkiego masła - 100 g
- 4 łyżki cukru - około 60 g
- 2 średnie jajka
- płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 2 czubate łyżki mąki pszennej - do 45 g
- bakalie (dowolne)

Ciasteczka owsiane

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Do przepisu użyłam klasycznych płatków owsianych. Te błyskawiczne oraz górskie również będą idealne.

Pieczenie: 180 stopni, środkowa półka z opcją pieczenia góra/dół lub 170 stopni z termoobiegiem.

Czas pieczenia: do 20 minut

Ciastka owsiane przepis

W misce umieść 200 gramów płatków owsianych, czyli około 1,5 szklanki płatków; cztery łyżki cukru, czyli do 50 gramów cukru (u mnie cukier drobny); dwie czubate łyżki mąki pszennej, czyli do 45 gramów (u mnie tortowa) oraz płaską łyżeczkę proszku do pieczenia.

Porada: Możesz też sięgnąć po płatki owsiane górskie lub nawet orkiszowe. Ich waga powinna wynosić 200 gramów. Uważaj na płatki owsiane drobne i błyskawiczne, które czasem mają zbyt sypką strukturę. Sięgnęłam po cukier zwykły drobny, ale można też śmiało użyć np. drobnego cukru trzcinowego. Warto do miski dorzucić też małą szczyptę soli lub też pół płaskiej łyżeczki cynamonu albo kakao.

Do miski z sypkimi składnikami wbij dwa średnie lub mniejsze jajka oraz dodaj pół kostki, czyli 100 gramów bardzo miękkiego lub roztopionego i przestudzonego masła.

Porada 1: Zamiast masła możesz dodać tyle samo czyli 100 gramów roztopionego i przestudzonego oleju kokosowego.

Porada 2: Do masy można też dodać dla smaku małą garść siekanej żurawiny, rodzynek, daktyli, czy też suszonych moreli. Ciekawym dodatkiem może być łyżka sezamu, nasion słonecznika, wiórków kokosowych, pestek dyni lub ulubionych siekanych orzechów.

Całość dobrze wymieszaj przy pomocy zwykłej łyżki. "Ciasto" będzie dość gęste. Blaszkę np. z wyposażenia piekarnika, wyłóż papierem do pieczenia. Nakładaj porcję wielkości małego orzecha włoskiego. Formuj kulkę i spłaszczaj ją na papierze.

Aby ciastka owsiane były równe, możesz się wspomóc okrągłą wykrawaczką. Ja użyłam pierścienia metalowego do wycinania kształtów o średnicy 7 cm. Środek wypełniłam masą i wyrównałam powierzchnię małą łyżką. Podniosłam do góry foremkę i zaczęłam szykować kolejne ciastko. Odstępy nie muszą być duże. Ciastka nie rozlewają się na boki w trakcie pieczenia.

Formę z ciasteczkami owsianymi wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Środkowa półka z grzaniem góra/dół. Czas pieczenia to od 15 do 20 minut, do zarumienienia ciastek.