

CIASTEczKA OWSIANE Z ZIARNAMI

Składniki:

- 125 g miękkiego masła
- 100g cukru (najlepiej brązowego)
- 1 jajko
- 125 g mąki pszennej pełnoziarnistej
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej,
- ½ proszku do pieczenia,
- szczypta soli
- 150 g płatków owsianych błyskawicznych
- ½ łyżeczki cynamonu
- ¼ łyżeczki gałki muskatołowej
- ¼ łyżeczki imbiru
- 125 g rodzynek , garść ziaren (sezamu, dyni lub słonecznika)



Sposób przygotowania:

W dużej misce połącz wszystkie składniki i dodaj przyprawy. Rodzynki zalej wrzątkiem, odczekaj i dodaj do masy. Jeśli masa będzie za gęsta dodaj trochę mleka. Dużą blachę wyłóż ją papierem do pieczenia. Ciasto nabieraj mokrymi rękami, formuj kulki, wykładaj na papier w dość dużej odległości od siebie i lekko spłaszczaj. Piekarnik nagrzej do 190C i piecz ok. 10 min. aż się zrumienią