

Ciasteczka owsiane - błyskawiczne



Łatwe w wykonaniu, smaczne i pożywne do przygotowania dla każdego ciasteczka owsiane.

Zanim zabierzesz się do pracy - umyj ręce!



Składniki:

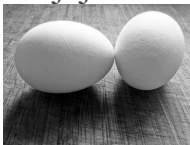
* 200 g płatków owsianych (mogą by górskie lub błyskawiczne) 2 niepełne szklanki



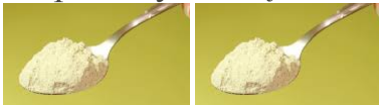
* 100 g (pół kostki) masła w temperaturze pokojowej



* 2 jajka



* 2 pełne łyżki mąki



* płaska łyżeczka proszku do pieczenia



* 4 łyżki cukru



Potrzebna będzie:

miska



Przygotowanie:

Wszystkie składniki mieszamy ze sobą ręką.



Piekarnik nastawiamy na 180 stopni.



Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia.



Z przygotowanej masy formuje małe kuleczki następnie spłaszczamy na papierze.



Pieczemy przez 15 minut.



SMACZNEGO!

Dodatkowo do ciastek możemy dodać orzechy, wiórki lub połać je czekoladą będą równie pyszne. :)

<https://youtu.be/J8Bq7cVWfeY>

Przepis oraz film pochodzą ze strony:

<https://kulinarneprzygody.blogspot.com/2018/02/ciasteczka-owsiane-byskawiczne.html>

Źródła zdjęć:

http://ugotuj.to/przepisy_kulinarne/56,87978,16965281,Kulinarne_fakty_a_moze_mity_.html

<http://klaudiaigieliska.blogspot.com/2013/06/mleczna-kraina-truskawek-czyli.html>

<http://www.ilewazy.pl/>

<http://www.mamazrobotosama.pl/ciasto-z-jablkami-w-koncu-udane/>

<https://www.mojegotowanie.pl/przepis/ciasteczka-owsiane-z-bananem>

<https://pl.depositphotos.com/vector-images/minut.html>