

Chrupiące ciasteczka z żurawinami

Łatwe do przygotowania słodkie ciasteczka z żurawinami. Dodatek orzechów włoskich nadaje im wyjątkową chrupkość.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

25 minut

LICZBA PORCJI:

60 ciastek

SKŁADNIKI:

200 g miękkiego masła
200 g cukru
200 g brązowego cukru
2 jajka
2 łyżeczki esencji waniliowej
250 g płatków owsianych
250 g mąki
1 łyżeczka sody
1 łyżeczka cynamonu
1/2 łyżeczki soli
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
130 g suszonych żurawin

100 g orzechów włoskich, grubo posiekanych

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć w misce masło z cukrem białym i brązowym. Dodać jajka i esencję waniliową, ubić mikserem. Połączyć w osobnej misce płatki owsiane, mąkę, sodę, cynamon, sól i proszek do pieczenia. Dodać do utartej masy. Wsypać żurawiny i orzechy, wymieszać.

2) Wyłożyć porcje ciasta łyżką na natłuszczoną blachę. Piec 15 minut w temperaturze 175°C.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

2 ciasteczka zawierają 214 kcal, 10 g tłuszczów (w tym 2 g NKT), 14 mg cholesterolu, 96 mg sodu, 30 g węglowodanów, 1 g błonnika, 3 g białka