

Ciasteczka owsiane z jabłkami

Pyszne ciasteczka autorstwa Kingi z Gdańska. Spróbowaliśmy je zrobić samodzielnie i możemy zdecydowanie pochwalić za inwencję!

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

32 minuty (w tym 12 minut pieczenie)

LICZBA PORCJI:

50 ciastek

SKŁADNIKI:

200 g miękkiego masła
220 g brązowego cukru
100 g cukru
2 jajka
1 łyżeczka esencji waniliowej
190 g mąki
2 łyżeczki cynamonu
1 łyżeczka sody
1/4 łyżeczki soli
225 g płatków owsianych
30 g suszonych jabłek, posiekanych

PRZYGOTOWANIE:

- 1) Utrzeć w misce masło z białym i brązowym cukrem. Dodać jajka i esencję waniliową. Ponownie utrzeć.
- 2) Wymieszać w osobnej misce mąkę, cynamon, sodę oraz sól, dodać do utartej masy i starannie wymieszać. Wsypać płatki owsiane i jabłka, wymieszać. Wyłożyć porcje ciasta łyżką na blachę.
- 3) Piec 10–12 minut w temperaturze 175°C.

WARTOŚCI ODŻYWCZE: (zgodnie z przepisem)

97 kcal, 4 g tłuszczów, 19 mg cholesterolu, 14 g węglowodanów, 1 g błonnika, 1 g białka