Ciasteczka owsiane z marchewką i rodzynkami. Idealne do śniadaniówki

Nieważne, czy przygotowujesz pojemnik z drugim śniadaniem dla siebie, czy dla dzieci do szkoły. Ciasteczka owsiane z marchewką i rodzynkami pokochasz od pierwszego kęsa.

Ciasteczka owsiane to jedne z niewielu wypieków, które mi wychodzą (oprócz brownie). Trafiają do lunchboxów mojego i moich dzieci. Czasem robię dwie wersje, bo zależy mi na tym, żeby dzieciaki jadły marchewkę, a czasem wybrzydzają na rodzynki. A więc w przepisie na ciasteczka owsiane możesz je pominąć i zmienić na żurawinę, jeśli lubisz, albo kawałki czekolady. Wtedy dzieciaki nie wybrzydzają zupełnie.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

45 minut

LICZBA PORCJI:

48 ciasteczek

SKŁADNIKI:

1 szklanka mąki pszennej

2 czubate łyżeczki proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki soli, ½ łyżeczki cynamonu
1/4 łyżeczki mielonych goździków
1 szklanka płatków owsianych
1 duże jajko
1/2 szklanki oleju
1 łyżeczka esencji waniliowej
1 szklanka brązowego cukru
250 g tartej marchewki
3/4 szklanki ciemnych rodzynek bez pestek

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozgrzej piekarnik do temperatury 190°C.

2) Wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sól, cynamon i goździki. Dodaj płatki owsiane i porządnie połącz suche składniki.

3) W dużej misce utrzyj mikserem jajko, olej i esencję waniliową. Wciąż miksując, dodaj cukier, a następnie, stopniowo, mąkę z dodatkami. Wrzuć marchew i rodzynki. Ciasto powinno być gęste i sprężyste.

4) Nakładaj ciastka na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Niech mają wielkość orzechów włoskich. Koniecznie zachowaj między nimi odstępy ok. 5 cm, bo ciastka lekko się rozpłyną w czasie pieczenia.

5) Piecz 10–12 minut, aż ciasteczka przyrumienią się lekko pośrodku i mocniej po brzegach. Pozostaw je na blasze do ostygnięcia. Możesz je przechowywać w szczelnym pojemniku do 7 dni.

Fot. Pexels/**Polina Tankilevitch**