

Ciasteczka owsiane

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 min

Liczba porcji: 35 szt

Czas pieczenia: 15 min. 30 min – pieczenie w dwóch porcjach

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

Krok 1 - W naczyniu miksującym umieścić nóż. Do naczynia włożyć miękkie masło, wsypać cukier, zamknąć pokrywę dzbanka. Ucierać do otrzymania jasnej, puszystej masy – czas 2 minuty, prędkość 3.

Krok 2 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę zgarnąć masę ze ścianek naczynia, ucierać ponownie – czas 1 minuta, prędkość 3.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę, do masła dodać jajko, płatki owsiane, mąkę, wanilię, proszek do pieczenia i sól. Zamknąć pokrywę, zmiksować masę – czas 30 sekund, prędkość 4.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę zgarnąć masę ze ścianek naczynia, mieszać ponownie – funkcja mieszania ciasta, czas 1 minuta, prędkość 2.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę wyjąć masę do innego naczynia.

Krok 6 - Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia. Z masy formować kulki wielkości orzecha włoskiego (lub większe/mniejsze, wedle uznania). Układać na blaszce w sporych odstępach, lekko je spłaszczyć wilgotnymi rękoma lub np. łyżką. Ciastka wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C z termo obiegiem. Piec około 15 minut, aż lekko zbrązowieją. Wyjąć z piekarnika, chwilę przestudzić,

zdejmować z blachy.

Wskazówki :

Zamiast płatków owsianych błyskawicznych można użyć płatków owsianych górskich.

Do ciastek (do gotowej masy) można dodać posiekane orzechy, migdały, żurawinę.