







„CIASTKA PYSZOTA”

Składniki:

- 1 i 1/2 szklanki płatków owsianych górskich;
- 1 szklanka mąki pszennej pełnoziarnistej;
- 3 łyżki masła orzechowego ;
- 1 jajko;
- 100g miękkiego masła;
- 1/2 szklanki cukru trzcinowego;
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia;
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej;
- szczypta soli himalajskiej;
- 1/2 łyżeczki kakao;
- kawałki gorzkiej czekolady.

Wykonanie:

- Piekarnik nastaw na 180 °C z funkcją grzania góra – dół. Blachę wyłóż papierem do pieczenia.
- Do jednej miski wsyp: mąkę, płatki, kakao, proszek i sodę oraz szczyptę soli. Wymieszaj.
Do drugiej miski przełóż: miękkie masło, cukier trzcinowy, jajko, masło orzechowe. Wymieszaj porządnie mikserem na jednolitą masę. Miksuj ok 5 minut. Wsyp teraz wszystkie suche składniki i ponownie zmiksuj, aż składniki dobrze się połączą.
- Ciasto zagnieć rękoma, by powstała jedna kula. Przełóż całe „ciasto” na stolnicę. Rozwałkuj ciasto na grubość ok 1-2 cm i wykrawaj ciastka. Przekładaj na blachę.
- Układaj ciastka w dużych odstępach.
Piecz 14 minut na środkowym poziomie piekarnika.
- Smacznego:)

Pierwotna wersja przepisu pochodzi z bloga „Alaantkoweblw”.

