CIASTECZKA OWSIANE Z WIÓRKAMI KOKOSOWYMI

Ciasteczka owsiane z wiórkami kokosowymi są ulubionymi ciasteczkami mojego męża :). Owsiane ciasteczka bardzo szybko się robi i niestety równie szybko znikają!

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na ok 30 ciasteczek owsianych:

- 100 g płatków owsianych
- 100 g wiórków kokosowych
- 85 g mąki pszennej pełnoziarnistej / 100 g mąki pszennej
- 30 g cukru brązowego
- 100 g roztopionego masła lub więcej
- 40 g miodu / cukru brązowego (cukier dodajemy do suchych składników)
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej + 2 łyżki gorącej wody

Wykonanie:

1. W misce mieszamy płatki owsiane, wiórki kokosowe, przesianą mąkę i cukier, odstawiamy na bok.
2. W rondelku, na małym ogniu topimy masło. Dodajemy miód i mieszamy przez chwilę, aż się rozpuści. Zdejmujemy z ognia. Wlewamy sodę wymieszaną z gorącą wodą i dokładnie mieszamy.
3. Zawartość rondelka wlewamy powoli do miski z suchymi składnikami i dokładnie mieszamy całość. Jeśli masa wyjdzie za sucha, to dodajemy więcej roztopionego masła (20-40 g).
4. Gotowe ciasto wykładamy na blachę do pieczenia za pomocą łyżki i formujemy ciasteczka.
5. Pieczemy od **8-10 minut w 180ºC (bez termoobiegu),** do zarumienienia się ciastek.
6. Ciasteczka owsiane z wiórkami kokosowymi po wyciągnięciu z piekarnika będą miękkie, dlatego odczekajmy parę minut, zanim przeniesiemy je na talerz.

Uwagi:

1. Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Zamiast miodu możemy dać cukier i odwrotnie. Jednak ciasteczka z

samym miodem będą bardziej się kruszyć.
3. Do formowania ciastek bardzo pomocna będzie okrągła foremka, dzięki której nadamy ciastkom ładny kształt. Ja użyłam foremki o średnicy 5 cm.
4. Ciastka mają ciemniejszy kolor dzięki mące pełnoziarnistej. Gdy użyjemy mąki pszennej będą jaśniejsze. Brzegi ciastek bardzo szybko się rumienią.
5. Do ciastek możemy dodać nasze ulubione bakalie.
6. Każdy piekarnik piecze inaczej. U mnie wystarczyło 180ºC. Z termoobiegiem ustawiamy temperaturę niższą o 15ºC. Długość pieczenia zależy też od wielkości i grubości ciastek.

Smacznego

Podoba Ci się przepis? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!

(ikonka drukarki widoczna na komputerach)