Dyniowe ciastka owsiane

data aktualizacji: 2019.09.28 autor: Redakcja

(fot. Anna Kraćkowska)

Składniki (na 20-24 sztuki):

- 220 g płatków owsianych
- 100 g mąki pszennej
- pół łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 1 łyżeczka cynamonu
- 150 g jasnego (miałkiego) brązowego cukru (lub mniej w zależności od upodobań)
- 120 g masła, roztopionego
- 150 g puree z dyni
- 1 żółtko
- 80 g suszonej żurawiny

Przygotowanie:

W naczyniu umieścić pierwsze 6 suchych składników i dobrze wymieszać. Dodać pozostałe składniki

i wymieszać łyżką. Odstawić na 15 minut do nasiąknięcia płatków. Po tym czasie sprawdzić konsystencję ciasta - jeśli będzie suche, dodać 1-2 łyżki puree z dyni, jeśli zbyt mokre - poczekać jeszcze dłużej lub dosypać 1-2 łyżki płatków owsianych.

Następnie formować z ciasta kulki o wadze około 30 g każda. Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i spłaszczać łyżką (ciastko nie powinno być zbyt cienkie, by po upieczeniu nie było twarde).

Piec w temperaturze 175ºC z termoobiegiem przez około 15-17 minut, w zależności od grubości ciastek. Ciastka powinny się zarumienić na brzegach i od spodu. Wyjąć i przełożyć na metalową kratkę, do wystudzenia.

Upieczone i ostudzone ciasteczka można dodatkowo polukrować.
Smacznego!

Przepis od Anny Aleksandrowicz - Babka z zakalcem

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33382-dyniowe-ciastka-owsiane