

RECIPE

Ciasteczka owsiane z kremem Nutella®

Łatwe

10 Porcje

1 h 0 min



Składniki na 8-10 porcji

150 g cukru

230 g masła o temperaturze pokojowej

2 jajka

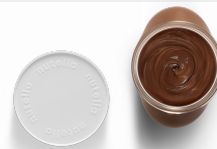
400 g mąki

80 g płatków owsianych

łyżeczka proszku do pieczenia

szczypta soli

150 g kremu Nutella® (15 g na porcję)



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE

1

Masło wymieszaj razem z jajkami, solą i cukrem. Do masy dodaj mąkę, łyżeczkę proszku do pieczenia oraz płatki owsiane. Zagnieć ciasto, owiń je folią spożywczą i odłóż do lodówki na co najmniej pół godziny.

2

Piekarnik nagrzej do temperatury 170°C. Blaszkę wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto wyjmij z lodówki i rękoma lub dwoma łyżkami formuj z niego okrągłe ciastka. Pamiętaj o zachowaniu odstępów między ciastkami, które podczas pieczenia urosną. Piecz około 20 minut.

3

Wyjmij ciastka z piekarnika i po ostudzeniu udekoruj każde 15 g kremu Nutella®.-

Puść wodze wyobraźni.

Historia ciastek sięga starożytności. Pierwsza wzmianka o nich pochodzi z roku 31 p.n.e. – starożytni Rzymianie mieli zabrać je ze sobą, wyruszając na podbój nowych ziem. Nasz dzisiejszy przepis na ciasteczka owsiane z Nutella® zainspiruje wyobraźnię Twoich dzieci i zachęci do pysznej przygody.