

NajPečenie



Sušienky z ovsených vločiek a arašidov

Zdravé ovsené koláčiky.



Potrebuje:

200 g	Helia
50 g	múka celozrnná
200 g	cukor hnedý
200 g	ovsené vločky
100 g	arašidy nesolené nahrubo nasekané
1 lyžička	škoricca mletá
1 ks	vanilínový cukor
	čokoládová poleva
2 ks	vajcia
štipka	soľ

Postup:

Helio roztopíme na panvici, primiešame vločky a mierne opečieme. Necháme vychladnúť.

Vajcia s cukrom, soľou a škoricou vymiešame dopenista. Pridáme múku, vychladnuté vločky a nahrubo posekané arašidy.

Pomocou 2 čajových lyžičiek tvoríme kôpky veľkosti vlašského orecha a ukladáme na papierom vyložený plech. Robíme 5 cm vzdialenosť medzi kôpkami. Pečieme 10-12 minút pri teplote 180 °C až kým okraje nezhnednú.

Celkový čas prípravy:	20 min.
Čas pečenia:	10 - 12 min.
Teplota pečenia:	180 °C
Náročnosť prípravy:	ľahké
Počet porcií:	-

Po vychladnutí ľubovoľne zdobíme čokoládovou polevou.