

Owsiane ciasteczka z rodzynkami

W każdej kuchni powinien być duży słoik lub kolorowa puszka, z których każdy domownik mógłby podbierać słodkości, gdy tylko najdzie go ochota. Do ich wypełnienia idealnie nadają się wszelkiego rodzaju domowe ciastka - a dobre ciasteczkowe przepisy to przecież skarb. Może macie już swoje? A może dopiero szukacie? Ja dzisiaj polecam ciasteczka owsiane z rodzynkami, aromatyzowane rumem. Maślane, chrupiące na zewnątrz i lekko ciągnące w środku dzięki płatkom, słodkie od suszonych owoców oraz cukru trzcinowego. Jeśli nie przepadacie za rodzynkami możecie w ich zastępstwie wykorzystać dowolne bakalie albo czekoladę.



Składniki

150g cukru trzcinowego drobnego Cukier Królewski w kartonie z zakrętką + dodatkowo do obtoczenia

250g rodzynek

3-4 łyżki ciemnego rumu

200g masła

1 łyżeczka waniliowego ekstraktu

1 jajko

200g płatków owsianych

170g mąki pszennej

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

1/4 łyżeczki sody

szczypta soli

Przygotowanie



Krok 1

Rodzynek namoczyć w rumie kilka godzin.



Krok 2

Masło ubić z cukrem i wanilią aż krem pojaśnieje i będzie puszysty. Dodać jajko i dokładnie zmiksować, następnie przesianą mąkę z proszkiem, sodą i solą oraz płatki owsiane. Na koniec wmieszać rodzynki z rumem.



Krok 3

Z ciasta formować kulki wielkości orzecha włoskiego lub nieco większe, obtaczać w cukrze trzcinowym. Układać w kilkucentymetrowych odległościach od siebie i spłaszczyć szklanką. Piec 12-14 minut w 175st.C aż ciasteczka delikatnie się zarumienią. Ostudzić na kuchennej kratce.