

Ciasteczka owsiane z siemieniem lnianym i rodzynkami

Składniki:

- 1 szklanka płatków owsianych
- 2 łyżki siemienia lnianego
- 2 łyżki rodzynek
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej

Wykonanie:

Siemię lniane zalej wodą i odstaw na godzinę. Po tym czasie dodaj płatki owsiane i uzupełnij naczynie wodą, aby przykryć wszystkie składniki. Przemieszaj dokładnie i odczekaj 30 minut.

Odcisnij delikatnie płatki i siemię lniane lub przecedź przez sito, zachowując resztę wody. Płatki i siemię połącz w misce razem z rodzynkami, dodaj sodę oczyszczoną i poporcuj ciasto na małe kulki, a następnie uformuj z nich krążki o średnicy 3-5cm i wysokości max 0,5cm.

Ciasteczka przetóż na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Wstaw ciastka do piekarnika rozgrzanego do 170 stopni Celsjusza na 15-20 minut. Ciastka powinny być dość miękkie i wilgotne, tężeć będą w miarę upływu czasu podczas wysychania.