

Wielosmakowe owsiane ciasteczka

Składniki:

- 1/2 szklanki płatków owsianych górskich
- 1/5 szklanki wiórków kokosowych
- 1/5 szklanki uprażonego na patelni (ok. 2 minut) sezamu
- garść posiekanej, suszonej żurawiny
- szczypta ekologicznego proszku do pieczenia
- 2 duże dojrzałe banany



Przygotowanie:

Piekarnik nastawiamy na 170°C z termoobiegiem. Na blachę wykładamy papier do pieczenia.

Do miski wrzucamy: płatki owsiane, dwa rozgniecione widelcem na papkę banany, szczyptę proszku do pieczenia (ok. pół łyżeczki, a nawet mniej). Mieszamy dokładnie i rozdzielamy „ciasto” na dwie mniej więcej równe części. Do jednej masy dosypujemy sezam. Do drugiej masy dosypujemy wiórki kokosowe i żurawinę. Wyrabiamy obydwie owsiane masy, a następnie rękoma turlamy kulki, wielkości małego orzecha włoskiego i spłaszczamy je. Układamy na blachę, w odstępach ok. 2 cm i pieczemy 12–13 minut.