

Najlepsze ciastka owsiane king-size

To są moje ulubione ciastka owsiane o idealnej konsystencji, by zrobić z nich wiiiiielkie ciacha. Są przepyszne i wprost uzależniające. Mogą leżeć nawet tydzień w szczelnie zamkniętym pudełku na ciastka.

Przepis ten dostałam od mojej koleżanki Oli, którą serdecznie pozdrawiam:)



Składniki na 2 blachy ciastek:

- płatki owsiane,
- rodzynki,
- pestki słonecznika,
- pestki dyni,
- pokrojone w paseczki figi suszone, śliwki, morele (bez dwutlenku siarki),

- 0,5 l niesłodzonego mleka skondensowanego 4% tłuszczu,
- miód lub inny zastępnik cukru wedle uznania

Przygotowanie ciastek

1. Odważ 900g wszystkich składników (bez miodu). Dodaj miód.
2. W garnku zagotuj mleko skondensowane. Zmniejsz gaz.
3. Wrzuć płatki z owocami. Dokładnie wymieszaj. Ciasto ma być gęste, tak by łatwo można było formować z niego kulki.
4. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia układaj kulki wielkości orzecha włoskiego lub większe. Rozpłaszczaj łyżką.
5. Piecz około 60 minut w temperaturze 150 stopni. Obserwuj, by nie były zbyt ciemne.
6. Smacznego!