

Koláčky z ovesných vloček



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 1

4276 kalorií , **14 g** cukrů , **37 g** tuků , **112 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kolacky-z-ovesnych-vlocek>

Příprava

Tuk vymícháme s oběma cukry. Postupně přidáváme vejce, sodu, skořici a mouku. Vše dobře promícháme, přisypeme rozinky a ovesné vločky a vypracujeme hladké těsto, které necháme 10minut odležet. Lžící nabíráme malé hromádky, které ukládáme na plech vyložený pečícím papírem. Necháme mezi nimi větší mezery, neboť pečením těsto nabývá na objemu. Pečeme v troubě vyhřáté na 200 stupňů Celsia asi 15 minut.

Ingredience

- 150 g změkklé Hery
- 1/2 hrnečku cukru krystal
- 1 sáček vanilkového cukru
- 2 vejce
- 1 lžička Sody bikarbóny
- 1 lžička mleté skořice
- 1 a 1/2 hrnečku hrubé mouky
- 3 hrnečky ovesných vloček
- 1 hrneček rozinek
- špetka soli

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Redukční, Celoročně,
Finančně nenáročné, Cukroví