

Ovesné sušenky s medem a javorovým sirupem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min

Celkový čas: 30min , Porce: 1

2241 kalorií , 90 g cukrů , 40 g tuků , 53 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/ovesne-susenky-s-medem-a-javorovym-sirupem>

Příprava

Máslo napěníme s cukrem, přimícháme med, javorový sirup, smetanu, vejce. Do tekuté směsi zamícháme mouku promíchanou s kypřícím práškem a nakonec ovesné vločky. Na plech vyložený pečícím papírem tvoříme malé kopečky. Sušenky pečeme asi 10 - 15 minut při 200° C.



Tip k receptu

Do těsta je lépe použít jemné ovesné vločky, než klasické obyčejné.

Ingredience

- ✓ 1 sklenka hladké mouky
- ✓ 1 sklenka ovesných vloček
- ✓ 1/3 sklenky cukru krupice
- ✓ 1/2 sklenky medu
- ✓ 1/2 sklenky sladké smetany
- ✓ 2 lžíce javorového sirupu
- ✓ 1 vejce
- ✓ 2 lžíce změkklého másla
- ✓ 1 lžička kypřícího prášku do pečiva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Rychlovka, Rodina, Svačinka

