

Cookies z celozrnné mouky s vločkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 16

- Máslo pokojové teploty 100 g
- Třtinový cukr 100 g
- Rozmačkaný zralý banán 50 g
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Vejce 1 ks
- Jemně nastrohaná pomerančová kůra 0.5 lžička
- Celozrnná mouka 100 g
- Sůl 0.5 lžička
- Kypřicí prášek 1 lžička
- Ovesné vločky 100 g
- Strouhaný kokos 25 g
- Nasekané vlašské ořechy 50 g
- Rozinky 75 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Počet porcí: 16

Postup:

Troubu předehřejte na 180°C. Máslo našlehejte s cukrem dohladka. Pak postupně vmíchejte rozmačkaný banán, vanilkový extrakt a vejce. Poté vmíchejte i pomerančovou kůru. Ve velké míse

smíchejte mouku, sůl, kypřicí prášek, vločky, kokos, oříšky a rozinky a nakonec postupně sypkou směs vmíchávejte k mokré do hutného těsta. Plech vyložte pečícím papírem a z těsta lžící odebírejte a tvořte malé, ploché bochánky o průměru 5 cm (nechávejte mezi nimi asi 2,5 cm mezeru). Pak je všechny lehce stlačte spodní stranou lžice a pečte 15-20 minut.