

Slepované cookies s ovesnými vločkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 12

- hera 200 g
- vejce 2 ks
- rozinky 80 g
- hladká mouka 300 g
- prášek do pečiva Dr. Oetker 1 balíček
- malinová marmeláda 500 g
- ovesné vločky 60 g
- cukr krupice 100 g
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Umyjte a osušte rozinky. Smíchejte mouku, cukr a prášek do pečiva v míse, přidejte změkklou Heru a rukama vypracujte těsto. Přidejte omyté a osušené rozinky. Osolte a přidejte vejce.

Vypracujte rukama těsto, vytvořte válec a rozdělte na několik stejných dílů. Tvořte kuličky a uložte na pečicí papír. Každou druhou cookies potřete vejcem a vodou a posypeme ovesnými vločkami.

Pečeme cookies v předehřáté troubě na 180 °C dozlatova. Jakmile cookies vychladnou, spojte vždy jednu cookies s vločkami a jednu bez vloček s malinovou marmeládou.