

Kaurahentuset - ovesné sušenky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- polohrubá mouka 1 lžíce
- cukr krystal 1.5 dl
- máslo rozpuštěné 100 g
- vejce 1 ks
- ovesné vločky 3 dl
- prášek do pečiva 1 lžička

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Finsko

Počet porcí: 1

Postup:

Všechny ingredience smícháme dohromady a na plech vyložený pečícím papírem děláme malé hrudky, např. pomocí dvou lžiček. Hrudky dáváme dál od sebe, při pečení se těsto rozteče do placiček.

Sušenky pečeme při teplotě cca 210 °C, asi 5-7 minut. Po upečení stáhneme pečící papír z plechu, aby sušenky rychleji vychladly a obracečkou je z papíru sundáme.

Část ovesných vloček je možné nahradit kokosem, oříšky, mandlemi... Z uvedeného množství ingrediencí upečeme asi 100 ks tenkých ovesných sušenek.