

Hrudky z ovesných vloček

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- cukr moučka 120 g
- citronová kůra 1 ks
- rozinky 70 g
- hladká mouka 150 g
- nepražené ovesné vločky 120 g
- máslo 120 g
- vanilkový cukr 1 ks
- kypřicí prášek 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máslo, cukr a vejce umícháme do pěny ručním šlehačem. Přidáme mouku s práškem do pečiva, vločky a rozinky.

Hrudky z ovesných vloček klademe polévkovou lžicí na plech s pečícím papírem a pečeme ve vyhřáté troubě dorůžova. Místo rozinek jsou dobré i oříšky.

Hrudky z ovesných vloček necháme vychladnout a můžeme podávat. Hrudky z ovesných vloček doma dělám ze dvou dávek.

