

Pusinky z ovesných vloček a sušeného ovoce

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vejce 1 ks
- jemné ovesné vločky 100 g
- margarín 40 g
- cukr 66 g
- sušené ovoce 80 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kvalitní margarín rozpustíme na pánvičce, přidáme ovesné vločky a necháme je nasát tuk. Směs necháme vystydnout. Sušené ovoce (meruňky, broskve, švestky - nejlépe v bio kvalitě, nesířené) nakrájíme na maličké kousky.

Vločky smícháme s ovocem, přidáme vejce, cukr nebo tekuté sladidlo a vytvoříme kompaktní směs. Pomocí čajové lžičky tvoříme malé pusinky, které dáváme na pečicí papír.

Pusinky pečeme maximálně na 180 °C zhruba 20 minut. Záleží na typu trouby a výšce těsta. Upečené a vychladlé pusinky vložíme do barevných papírových košíčků.

Pusinky z ovesných vloček a sušeného ovoce podáváme jako lahodné sváteční cukroví.

