

Muffinki

6 jaj

1,5 szklanki cukru

0,5 szklanki oliwy lub oleju

Razem ubić mikserem

Gdy jest już dobrze ubite dodać :

1,5 szklanki mąki

3 łyżki kakao

1 łyżka cynamonu – jeśli ktoś lubi

1,5 łyżeczki sody

Dodać do ubitych jaj i wymieszać. Na koniec dodać słoik powideł śliwkowych lub duże jabłka pokrojone w kostkę, można dodać rozdrobnioną czekoladę, orzechy lub migdały to co kto lubi.

Piec w nagrzanym piekarniku muffinki w temperaturze 175°C – z termo obiegiem.



Smacznego!

Chrupiące owsiane ciasteczka

Chrrrruupią naprawdę wspaniale i są przepyszne! Właśnie zjadłam się nimi popijając mlekiem :-). Nie wiem, czy po kilku dniach nadal będą dobre i chrrrruupiace, bo nie wróżę im dłuższego żywota niż jedno czy dwa popołudnia ;-). Nie wymagają dużego nakładu pracy, składniki są łatwo dostępne i niedrogie. Jedyne o czym trzeba pamiętać, to by na blaszce układać je w sporych odstępach - bardzo rosną na boki. Bardzo polecam!

Składniki na około 35 ciastek:

- 200 g masła, w temperaturze pokojowej
- 3/4 - 1 szklanka drobnego cukru do wypieków
- 1/4 szklanki ciemnego brązowego cukru muscovado
- 1 duże jajko
- 1 łyżeczką ekstraktu z wanilii
- 1 szklanka mąki pszennej
- 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- szczypta soli
- 2,5 szklanki płatków owsianych*

Masło i biały cukier umieścić w misie miksera i utrzeć do otrzymania jasnej, puszystej masy. Dodać cukier brązowy i kontynuować ucieranie. Dodać jajko i zmixować. Wsypać pozostałe składniki i zmixować do otrzymania jednolitej masy.

Blachę do ciastek wyłożyć papierem do pieczenia. Z ciasta robić kulkę wielkości orzecha włoskiego (lub większe, wedle uznania), spłaszczyć je łyżką. Układać na blaszce z sporych odstępach.

Piec w temperaturze 180°C przez około 15 - 17 minut do lekkiego zbrązowienia (piekłam 14 minut). Chwilę odczekać przed zdjęciem z blachy, potem studzić na kratce.

* Najlepsze będą płatki owsiane zwane górskimi, ale błyskawiczne też się nadają.

Smacznego :-).