Chrupiące ciastka owsiane

Składniki na około 35 ciastek

* 200 g tłuszczu (masła lub oleju kokosowego) lub po 100 g masła i oleju kokosowego
* 1/5 szklanki cukru najlepiej brązowego
* jedno jajo
* 1 szklanka mąki pszennej lub ryżowej
* 3/4 łyżeczki proszku do pieczenia
* 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
* szczypta soli
* 2,5 szklanki płatków owsianych
* 1,5 szklanki dowolnych bakalii (orzechy , rodzynki, sezam, daktyle)

Tłuszcz i cukier umieścić w misie miksera i utrzeć do otrzymania jasnej, puszystej masy. Dodać jajko i zmiksować. Wsypać pozostałe składniki i zmiksować do otrzymania jednolitej masy. Kiedy masa jest gotowa wsypać bakalie i wymieszać mikserem na małych obrotach lub łyżką. Blachę do ciastek wyłożyć papierem do pieczenia. Z ciasta robić kulki wielkości orzecha włoskiego (lub większe, wedle uznania ) spłaszczyć je łyżką. Układać na blaszce
w sporych odstępach. Najlepiej robić to mokrymi rękami.

Piec w temp. 180 C, 15 min. chwilę odczekać przed zdjęciem z blachy, potem studzić na kratce.

Smacznego!!!!!