

OVESNÍČKY OD ALENKY TOUFAROVÉ

100 g másla
100 g pískového cukru
1 vanilkový cukr
1 vejce
špetka soli
100 g polohr. mouky
100 g ovesných vloček
1 menší lžička pr. do pečiva
50 g rozinek nebo kandované ovoce
plech a pečicí papír

Máslo, cukr, van.cukr, vejce a sůl našleháme do pěny. Potom zlehka vmícháme mouku, oves. vločky, pr. do peč. a nasekané rozinky.

Z hmoty děláme kuličky, které klademe na plech (pečením se udělají kolečka). Pečeme ve středně vyhřáté troubě dorůžova (asi 180°C/20min). Ještě teplé obalujeme v cukru.

(Ovesné vločky jsem si mírně opražila na suché pánvi, jsou chutnější. Pak jsem si je rozmixovala tyč. mixérem, nebo pomlela na masovém mlýnku, mně to tak vyhovuje ze zdrav. důvodů, ale nemusí. Taky jsem dala 50 g vloček a 50 g mletých vlaš. ořechů. Bylo to moc dobré, jako cukroví.)

