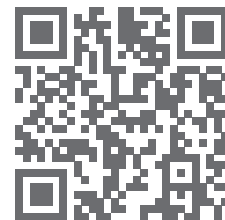


VIANOČNÉ OVSENE SUŠIENKY

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU



Na prípravu vianočných ovsených sušienok zo špaldovej múky budete potrebovať:

120 g špaldovej múky, 200 g prírodného trstinového cukru, 90 g ovsených vločiek, 80 g kokosu, 100 g nasekaných vlašských orechov, 1 lyžicu golden sirupu, 1 lyžičku jedlej sódy, 1 a ½ lyžice vriacej vody, 40 g sušených brusníc

A TAKTO NA TO:

Rúru predhrejte na 160 stupňov. V malom hrnci roztopte na miernom ohni maslo so sirupom a nechajte chvíľu vychladnúť pri izbovej teplote.

Všetky sypké suroviny okrem brusníc vložte do misy, zalejte ich roztopeným maslom, sódou rozpustenou vo vriacej vode a vareškou, alebo rukami dobre premiešajte. Na záver pridajte na drobno nasekané sušené brusnice a opäť premiešajte.

Plech vyložte papierom na pečenie. Pomocou vykrajovačky utláčajte sypké cesto na plech v pravidelných rozstupoch. Pečte 10 – 12 minút. Okraje sušienok by mali byť pri vyberaní z trúby zlatisté, pozor však, aby ste sušienky nespálili. Po vytiahnutí nechajte sušienky chladnúť aspoň 5 minút na plechu, potom ich preložte na mriežku. Skladujte vo vzduchotesnej nádobe pokojne po dobu 4 týždňov.



COOLINARI
jednoduché. chutné.

