



Składniki

225 g masła
350 g jasnego, delikatnego cukru brązowego
55 g drobnoziarnistego cukru
3 łyżeczki ekstraktu z wanilii
2 jajka
300 g mąki
2 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
1 łyżeczka cynamonu
200 g płatków owsianych
200 g rodzynek

Directions

Z niczym nie smakują lepiej, niż maczane w kubku instensywnej herbaty Tetley.

1. Rozgrzej piekarnik do temp. 160°C.
2. Ubijaj masło z cukrem brązowym, cukrem drobnoziarnistym i ekstraktem z wanilii, aż powstanie jasna i puszysta masa.
3. Całość ubijaj, dodając po kolei jajka, a następnie przesiej mąkę, sodę i cynamon i zmieszaj z całością.
4. Na koniec wrzuć płatki owsiane i rodzynki i wymieszaj.
5. Łyżką nakładaj porcje na natłuszczone blachy do pieczenia i piecz przez 12-14 minut lub do uzyskania złocistobrązowego odcienia wokół krawędzi. Wyjmij z piekarnika i ostudź przed podaniem.

Porcja: 20-25 ciasteczek

Czas przygotowania: 20 minut

Czas pieczenia: 12 - 14 minut