Ciasteczka owsiane



**Składniki:**

* 120 g masła
* 70 g brązowego cukru
* 50 g drobnego cukru do wypieków
* 1 łyżeczka cukru waniliowego
* 1 duże jajko
* 125 g mąki pszennej
* pół łyżeczki cynamonu
* pół łyżeczki sody oczyszczonej
* 1/4 łyżeczki soli
* 150 g płatków owsianych
* 70 g rodzynków
* Garść orzechów włoskich.

Masło i oba cukry umieścić w misie miksera. Utrzeć do powstania jasnej i puszystej masy maślanej. Dodać wanilię, jajko i utrzeć, do połączenia. Dodać mąkę pszenną, cynamon, sodę oczyszczoną, sól i zmiksować, do połączenia się składników. Wsypać płatki owsiane, rodzynki, orzechy następnie wszystko razem wymieszać. Gotowe ciasto odstawić na 30 minut.

Dwie płaskie blachy wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto nakładać dużą łyżką.

Ciastka owsiane piec w temperaturze 170ºC przez około 10 minut lub dłużej, do zarumienienia się brzegów ciastek. Wyjąć z piekarnika i pozostawić na 15 minut na blaszce.

Smacznego!!!!