

Czekoladowe ciasteczka owsiane, gotowane



Składniki

125 g masła roślinnego
225 g cukru najlepiej
trzciniowy
6 łyżek ciemnego kakao
8 łyżek mleka
3 szklanki płatków
owsianych górskich
Garść dowolnych bakalii

Opis wykonania

Gdy niewiele było na półkach robiłam je z mamą i nim zastygły wyjadałam gorącą masę łyżeczką. Teraz w chwili nagłej potrzeby robią je moje dzieci!



Masło razem z cukrem, kakao i mlekiem umieść w rondelku. Podgrzewaj aż wszystkie składniki połączą się w jednolitą masę.



Dorzucamy płatki i ewentualnie bakalie. Całość wymieszaj i podgrzewaj przez minutę. Łyżką nakładaj porcje masy na talerz zachowując odstępy.



Poczekaj aż masa zastygnie. Mi w dzieciństwie rzadko kiedy to się udawało. Moje dzieci też zjadają połowę nim ciastka będą gotowe. To ich ulubiony spontaniczny deser.