

owsiane peanut butter cookies

Było już o masełku z orzeszków ziemnych, a teraz propozycja, w jaki sposób, może ono uatrakcyjnić nasze domowe wypieki. Moja córeczka Sophie, stwierdziła, że są to „najlepsze ciasteczka ever and forever”, no cóż nie będę dyskutować ze zdaniem małego smakosza:)

Składniki na ok. 60 ciasteczek

- 1/2 szklanki [masła orzechowego](#) (ok. 130 gram),
- 225 gram masła,
- 2 szklanki cukru trzcinowego,
- 2 duże jajka,
- 1 łyżeczka ekstraktu wanilii,
- 3 szklanki płatków górskich,
- 1/3 szklanki mąki pełnoziarnistej,
- 1 łyżeczka sody do pieczenia,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 2 szklanki rodzynek,
- 2 tabliczki gorzkiej czekolady pokrojonej na drobne kawałeczki (mniej więcej z jednej kostki 4 kawałki).

Wykonanie:

1. W dużej misce ucieramy masło orzechowe, masło zwykłe i cukier na puszystą masę. Dodajemy, ekstrakt wanilii i jajka - miksujemy na jednolitą masę.
2. Do powstałej masy dodajemy płatki owsiane, przesianą mąkę, sól wraz z sodą i proszkiem do pieczenia, miksujemy używając średniej mocy miksera.
3. Pod sam koniec, dodajemy rodzynki i czekoladę, tym razem mieszamy delikatnie.

4. Z powstałej masy formujemy kuleczki o średnicy 2 – 3 cm i układamy na blaszce wyłożonej papierem pergaminowym w odstępach 3 cm. Następnie wkładamy blachę do piekarnika nagrzanego do 180 stopni Celsjusza i pieczemy ok. 15-20 minut na złoty kolor.

5. Po wyjęciu z piekarnika, pozwalamy ciasteczkom „dojść do siebie” ok. 15 minut. Później wykładamy je najlepiej na kratkę, aż całkowicie przestygną.



***Wskazówki

- jeśli chcemy uzyskać intensywniejszy smak orzeszków ziemnych, możemy część zwykłego masła zastąpić masłem

orzechowym.

- jeśli masa na ciasteczka nie jest zbita tylko lejąca, przed formowaniem ciasteczek, należy ją wstawić do lodówki na co najmniej pół godziny. Ja ciasteczka przygotowuję z produktów wyjętych z lodówki, więc moja masa jest wystarczająco zbita.
- rodzynki, można zastąpić innymi suszonymi owocami.