**SUŠENKY Z OVESNÝCH VLOČEK**

Suroviny na základní těsto:

*250 g ovesné vločky*

*250 g cukr krupice (může být i méně)*

*250 g polohrubá mouka*

*250 g Hera (máslo)*

Navíc: Nasekané oříšky (vlašské, lískové, mandle), kokos, semínka (chia, sezamová, slunečnicová), nasekaná čokoláda, sušené ovoce (brusinky, rozinky, meruňky, švestky). Vše volíme podle chuti a v přiměřeném množství.

Sypké suroviny na základní těsto zamícháme v míse, přidáme rozpuštěnou Heru a vajíčko a vypracujeme tuhé těsto. Podle fantazie přidáme oříšky, sušené brusinky a meruňky (nakrájíme na drobno) a zamícháme.

Na plechu tvarujeme malé placičky. Pečeme v předehřáté troubě na cca 180 – 200 °C do zlatova.

Skladujeme v dóze.

Dobrou chuť.

**SUŠENKY Z OVESNÝCH VLOČEK**

Suroviny na základní těsto:

*250 g ovesné vločky*

*250 g cukr krupice (může být i méně)*

*250 g polohrubá mouka*

*250 g Hera (máslo)*

Navíc: Nasekané oříšky (vlašské, lískové, mandle), kokos, semínka (chia, sezamová, slunečnicová), nasekaná čokoláda, sušené ovoce (brusinky, rozinky, meruňky, švestky). Vše volíme podle chuti a v přiměřeném množství.

Sypké suroviny na základní těsto zamícháme v míse, přidáme rozpuštěnou Heru a vajíčko a vypracujeme tuhé těsto. Podle fantazie přidáme oříšky, sušené brusinky a meruňky (nakrájíme na drobno) a zamícháme.

Na plechu tvarujeme malé placičky. Pečeme v předehřáté troubě na cca 180 – 200 °C do zlatova.

Skladujeme v dóze.

Dobrou chuť.