

## Kaurahentuset

### Ingredience

1,5 dl Cukr krystal

3 dl Ovesné vločky

1 ks Vejce

100 g Máslo rozpuštěné

1 lžička Prášek do pečiva

1 lžíce Polohrubá mouka

### Postup přípravy

Všechny ingredience smícháme dohromady a na plech vyložený pečícím papírem děláme malé hrudky, např. pomocí dvou lžiček. Hrudky dáváme dál od sebe, při pečení se těsto rozteče do placiček.

Sušenky pečeme při teplotě cca 210 °C, asi 5-7 minut.

Po upečení stáhneme pečící papír z plechu, aby sušenky rychleji vychladly a obracečkou je z papíru sundáme.

Část ovesných vloček je možné nahradit kokosem, oříšky, mandlemi...

Z uvedeného množství ingrediencí upečeme asi 100 ks tenkých ovesných sušenek.

