**Ovesné sušenky s jablky a skořicí**

****

**Ingredience pro:**

**1 plech**

**Budete potřebovat**

* **120 g hladké špaldové mouky**
* **1 lžička kypřicího prášku do pečiva**
* **1 lžička jedlé sody**
* **1 lžička mleté skořice**
* **1 špetka mletého muškátového oříšku**
* **110 g másla**
* **100 g třtinového cukru**
* **1 vejce**
* **1 jablko**
* **1 lžička citronové šťávy**
* **150 g ovesných vloček**

**Článek**

**Postup**

**Krok 1: Větší jablko oloupejte a nakrájejte na drobné kostičky. V misce zakápněte citronovou šťávou a dejte na chvíli bokem.**

**Krok 2: Rozpusťte máslo a nechte chvíli zchladnout. Poté k němu přisypte cukr a metličkou prošlehejte. Přidejte vejce a ještě chvíli šlehejte, až se cukr částečně rozpustí.**

**Krok 3: Do druhé mísy prosejte mouku, přidejte kypřicí prášek, sodu, skořici a špetku muškátového oříšku. K mouce vsypte jablka a ovesné vločky a dobře promíchejte.**

**Krok 4: Do mísy s moukou a vločkami přidejte máslovou směs a lžící pořádně zamíchejte, až se všechny vločky a mouka provlhčí a vznikne husté a lepivé těsto. Nechte ho asi 20 až 30 minut odpočinout.**

**Krok 5: Předehřejte troubu na 180 stupňů, plech vyložte papírem na pečení. Z těsta lžící vykrajujte hromádky a klaďte na plech. Na plechu je mírně zploštěte, mezi jednotlivými sušenkami nechte asi dva centimetry místo.**