



## Здрави колачи со овес и чоколадо

Фичо ќе приготви поздрава верзија на американски колачиња, без бел шеќер, без брашно и без путер.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30 - 60 мин.**

### Состојки:

- 1 јајце
- 2 лажици ванила екстракт
- 4 лажици светол кафеав шеќер
- 1/8 од лажичка сол
- 1/2 шолја масло од кокос
- 1 + 1/2 шолја брашно од овес
- 1/2 шолја чоколаден чипс
- 1 лажичка сода бикарбона

### Чекор 1

Кокосовото масло растопете го, но не дозволувајте да прегрее. Мерете го од како ќе го растопите.

### Чекор 2

Сите состојки матете ги додека не добиете кремаста структура.

### Чекор 3

Во Нутрибулетот измелете ги овесните снегулки за да добиете брашно.

Внимавајте на мерките бидејќи ако додадете поголема количина на брашно од овес, колачињата ќе бидат суви и ќе се ронат.

### Чекор 4

Брашното додадете го во смесата со кокосово масло, додадете ја содата и мешајте убаво да се соедини.

Смесата покријте ја со пластична фолија и ставете ја во фрижидер да отстои еден час.

### Чекор 5

Загрејте ја рерната на 175 степени.

Наредете ги колачињата и печете 10 минути.



### Чекор 6

Сервирајте.

### Совет

Купечките брашна може да содржат адитиви, затоа подобро е сами да го направите брашното од овес.

### Користени производи:



Ростер тава



Нутрибулет



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)