

# Ovesné sušenky

Domácí ovesné sušenky, které hravě zvládne i malé dítě. Můžete si je variabilně zpestřit a vylepšit přidáním různých semínek a oříšků, jak píší v poslední položce ingrediencí... To je právě to, co na domácím pečení miluji, přesně víte co dáváte svým blízkým. Jen je třeba při kladení na plech udržet relativně velké rozestupy, při prvním kole se mi povedly spíše ovesné čtverečky..), ale na chuti to nic nemění a jsou perfektně křupavé. Recept je přibližně na 50 kusů, to je 3 plné standartní plechy...

## Ingredience

- 1 hrnek ovesných vloček
- 1 hrnek špaldové mouky (můžete použít klasickou hladkou)
- 1/2 hrnku třtinového cukru
- 1/2 hrnku strouhaných vlašských nebo lískových ořechů
- 130 g másla
- 3 lžičce javorového sirupu nebo medu
- 2 lžičce vody
- 1 1/2 lžičky jedlé sody
- špetka skořice
- lžička vanilkové esence
- volitelné: 4 lžičce slunečnicových semínek, lněných (drcených), sezamových, sekaných dýňových, máku, ...

## Postup

1. Ve velké míse smíchejte vločky, mouku, cukr, skořici, vanilku a ořechy.
2. V malém hrnci rozehejte máslo spolu se sirupem. V horké vodě rozmíchejte sodu a přidejte ji k rozehrátému máslu.
3. Máslovou směs nalijte k suché vločkové směsi, dobře promíchejte.
4. Rozehřejte troubu na 150°C.
5. Lžičkou tvarujte malé hromádky na vymazaný nebo pečicím papírem vyložený plech. Nechávejte dost místa mezi jednotlivými, protože se při pečení roztečou na tenké placičky.
6. Pečte 15-20 minut do zlatohněda. Ještě horké je uvolněte nožem od plechu a nechte vychladnou na mřížce. Skladujte ve vzduchotěsné nádobě.