

www.detkityumen.ru

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Овсяные хлопья – 1, 5 стакана Мука – 1 стакан Сахар – ½ стакана Разрыхлитель – 1 ч. л Яйцо – 1 шт. Сливочное масло – 100 гр.

Приготовление:

Разотрите размягченное сливочное масло с сахаром. Добавьте яйцо и тщательно перемешайте. К смеси добавьте муку, овсяные хлопья (предварительно подсушенные на сухой сковороде), разрыхлитель и хорошо перемешать. У Вас получится густое тесто, но не твердое.

Выкладываем на смазанный противень по 1 ст. ложке и придаем форму круга, помогая ложкой или руками. Выпекаем при температуре 180 градусов, приблизительно 20 минут, до золотистого цвета. Не доводите печенье до коричневого цвета, тогда оно у вас получится твердым.

[Ссылка](#)

14.07.2014

[nfyz](#)

Адрес на сайте «Детки!» www.detkityumen.ru/recipe/126/