

detkityumen.ru

Печенье из мюслей



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

мюсли — 200 г;
яичные белки — 100 г;
специи по вкусу (кардамон, корица, имбирь, ваниль);
молоко 1,5% — 75 мл;
сахарозаменитель;
молотый кофе — 1-2 ч. л.

Приготовление:

Соединить все ингредиенты (сахарозаменитель предварительно хорошо размешать в молоке).

Дать выстояться в течение получаса, периодически перемешивая.

Выкладывать на силиконовый коврик порционно ложкой, придавая форму круглых печений, или же залить формочку полученным тестом, а после выпекания нарезать корж на кусочки.

Выпекать при температуре 170-190 градусов около двадцати минут.

10.11.2017

[pantyhina](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/583/