Овсяное печенье с кунжутом и изюмом (5 апреля 2014)

Увидела эти печенья в вечерней ленте ЖЖ у Танечки **tatiana_karpec** здесь. Тут же решила сделать их. На следующий день сделала и просто была покорена ими. Это то, что я люблю - хрустящие, рассыпчатые,Танечка, спасибо за рецепт. Буду делать их точно еще, так как я попробовала 3 штуки, пока фотографировала, потом пришел старший сын, опробовал и сказал, что хочет в садике друзей угостить. Ну, что дала на пробу младшему, а остальное завернула в садик. Так что буду печь их еще.
Несу их на ФМ "Рецепты из закладок".



Ингредиенты:

100 г сливочного масла (комнатной температуры)

70 г сахара

75 г овсяных хлопьев

1 ч.л. кунжута

115 г пшеничной муки

1 яйцо

1 ч.л. разрыхлителя

горсть изюма (или 7 ягод кураги)

кунжут для посыпки

Приготовление:

Изюм замочить в горячей воде на 5 минут, обсушить.

Сливочное масло взбить с сахаром. Добавить яйцо, взбить.

Всыпать хлопья, муку, разрыхлитель, щепотку соли,кунжут, перемешать, добавить изюм. Все хорошо перемешать.

Танечка меня предупредила, что от печенья осыпается кунжут, когда детки таскают, так что я положила 2 ч.л. в тесто, а сверху не посыпала.

Тесто охладить 1 час в холодильнике.
Двумя чайными ложками выложить на противень на расстоянии друг от друга (2-3см).
Выпекать в разогретой до 170С духовке до золотистого цвета.
Остудить и наслаждаться!

Комментарии (29)

> **arigos** 5 апреля 2014 20:20
> М-М-М! Полезное какое печенье1 А Вку-у-сное-е!

> **eastflower** 5 апреля 2014 21:05
> Это точно! Вкусное, буду еще делать, очень хочется.

> **frune4ka** 5 апреля 2014 20:53
> Ленчик, я тоже его вчера сделала. Очень вкусное. Тоже скоро в ЖЖ покажу:)

> **eastflower** 5 апреля 2014 21:16
> Юльчик, рада, что ты уже опробовала. Да, вкусности надо готовить. Жду твой пост и фотографии.

> **mrs_home** 5 апреля 2014 22:54
> Хорошенькие печеньки, Леночка!

> **eastflower** 5 апреля 2014 23:16
> Анечка, спасибо!

> **y_u_l_i_a_s_h_a** 5 апреля 2014 23:38
> Овсяное печенье это всегда хорошо!

> **eastflower** 5 апреля 2014 23:51
> Юленька, спасибо! Да, я очень люблю овсяные!

vsetajnoejavnoe 6 апреля 2014 00:33

о, овсяное печенье нынче в тренде :)))

eastflower 6 апреля 2014 01:21

Викуль, так вкусное печенье всегда кстати: быстро, вкусно, полезно. Я овсяные люблю.

tania_bondarets 6 апреля 2014 04:44

у вас там конкуренция за печеньки)

julia_gira 6 апреля 2014 09:41

Когда прочитала ингредиенты,обрадовалась,что нет яиц, закончились они у нас. В тесто одной яйцо? Буду собираться и идти за важным продуктом! Красивое очень печенье! Спасибо за рецепт!

eastflower 6 апреля 2014 10:23

Юля, жаль разочаровывать, нужно яйцо. Да, одно идет.

julia_gira 6 апреля 2014 10:40

Хорошо! Пойдем за яйцами и будем пробовать новое печенье! Спасибо за ответ!

sunpolina 6 апреля 2014 11:21

Чувствую, тоже покорюсь! Прекрасный рецепт!!

eastflower 6 апреля 2014 14:16

Полчиночка, спасибо! Они стоят, чтобы их сделали - быстро и вкусно.

zykerka_zuki 6 апреля 2014 13:35

ммм овсяное!!! с кунжутом) вкусно!

eastflower 6 апреля 2014 14:17

Ага, ты же любишь овсяные? Я их очень люблю. Только в последнее время мало достается :-)). Пора переходить на двойную порцию.

zykerka_zuki 8 апреля 2014 09:18

очень люблю овсяное)))) да да ты так вкусно печёшь что у тебя все быстренько исчезает!

eastflower 8 апреля 2014 11:10

Ой, Оксаночка, от моей выпечки уже все стонут, вкусно, но лето на дворе - бока увеличиваются. А я остановиться не могу. Сама себя ограничивать стала. Хорошо, дети и подруги едят :-)). Муж пока сладкое не ест - плохо :((.

lifetastesgreat 6 апреля 2014 17:06

интересно с кунжутом попробовать!

eastflower 6 апреля 2014 21:06

Анют, очень рекомендую, вкусно получается.

julia_gira 6 апреля 2014 21:20

Отчитаюсь! Очень вкусные,сухенькие такие и кунжут так к месту! Муж и сын оценили,заношу в тетрадку. Спасибо за рецепт!

eastflower 6 апреля 2014 22:06

Юля, рада, что понравились. Я их тоже полюбила. Всегда пожалуйста.

incredibly_hard 7 апреля 2014 01:29

Овсяное… Обожаю! А ещё с кунжутом и изюмом, да вообще отвал башки!

eastflower 7 апреля 2014 01:47

Спасибо! Угощайся.

tatiana_karpec 7 апреля 2014 21:43

Леночка, рада, что тебе понравилось печенье! Крайне простое, а вкусное) И полезное) Можно и ЦЗ мукой наверное, тоже будет вкусно!

eastflower 7 апреля 2014 21:45

Да, это точно! Я сегодня как раз и опробую.

tatiana_karpec 7 апреля 2014 21:47

расскажешь потом как оно? тоже хочу.... но мне лень делать)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

