Овсяное печенье с кунжутом и курагой (11 апреля 2014)

Я уже говорила, что готовила это печенье, но нам в прошлый раз досталось мало. Решила испечь еще партию. Только в этот раз добавила цельнозерновую муку и сухофрукты. Получилось очень вкусно.
Несу Ане **lifetastesgreat** на ФМ "Готовим быстро".
А также **irsenas** на Флешмоб: такая разная мука!
Несу печенье Ксюше **dancedance92** на ее "Конкурс".



Ингредиенты:

100 г сливочного масла

70 г сахара

1 яйцо

75 г овсяных хлопьев

2 ч.л. кунжута

115 г цельнозерновой муки
1 ч.л. разрыхлителя
горсть сушеной клюквы
8 шт кураги (нарезать кусочками)

Приготовление:
Сливочное масло взбить с сахаром. Добавить яйцо, взбить.
Всыпать хлопья, муку, разрыхлитель, щепотку соли,кунжут, перемешать, добавить клюкву и нарезанную курагу. Все хорошо перемешать.
Тесто охладить 20 минут в холодильнике.
Скатать руками шарики, выложить на противень.
Выпекать в разогретой до 170С духовке до золотистого цвета 15 минут.
Приятного чаепития!

Комментарии (31)

> **irsenas** 10 апреля 2014 23:09
> ммм вкуснотища!

> **eastflower** 11 апреля 2014 00:21
> Спасибо! Они так быстро готовятся, правда, съедаются тоже быстро :))

> **aranart** 11 апреля 2014 00:45
> Замечательное печенье)

> **eastflower** 11 апреля 2014 01:16
> Дарик, спасибо! Очень быстрое и вкусное.

> **tatiana_karpec** 11 апреля 2014 01:11
> Лена, рада что пришлось по душе и что ребята оценили! А я вот засматриваюсь на твое с манкой)))

eastflower 11 апреля 2014 01:17

Танюшка, спасибо большое! Очень понравилось. Думаю, тебе с манкой понравится.

para_gn0m0v 11 апреля 2014 07:35

О, печенюшки! Как раз к чаю)

eastflower 12 апреля 2014 15:04

Оксаночка, они к чаю идеальны, хотя моя малышня и без чая их таскала.

zykerka_zuki 11 апреля 2014 09:37

Леночка ты меня заманиваешь печеньем а у меня как раз овсянка закончилась!!!!

eastflower 12 апреля 2014 15:04

Оксаночка, у меня сейчас период, когда печенье спасает. Очень быстрый вариант, и дети довольны, могут сладким похрустеть.

katrin_kivi 11 апреля 2014 10:00

аххх хочу их))) состав с фото так и заманивают!!

eastflower 12 апреля 2014 15:05

Катюш, спасибо! Они очень вкусные, советую.

lifetastesgreat 11 апреля 2014 10:08

Шикарное печенье - видно даже по фото!!!

eastflower 12 апреля 2014 15:05

Анечка, спасибо! Теперь одни из любимых.

vsetajnoejavnoe 11 апреля 2014 12:33

Лен, ты заметила, что овсяные печенья бродят по ленте беспрерывно?)) все готовят! попробую твой следующим :)

eastflower 12 апреля 2014 15:03

Викуль, я их очень люблю - они ведь простые, быстрые, вкусные и полезные. А добавки к ним каждый раз изменяют привычный вкус. Я тоже стараюсь новенькое всегда пробовать. Очень рада, что Таня рецепт показала, они мне очень понравились.

sunpolina 11 апреля 2014 13:02

Вкуснятинки :))) Тоже на них запала :)))

eastflower 12 апреля 2014 15:02

Полиночка, очень рекомендую. Тесто замешивается 5 минут. Правда, съедаются, тоже быстро.

katty_wise 11 апреля 2014 17:41

Овсяное печенье просто не может быть не вкусным!)А тут еще и такой интересный вариант. Здорово, Лен!

eastflower 12 апреля 2014 14:50

Катя, спасибо! Да, овсяное в любом виде очень вкусное. Главное, что детки его едят.

arigos 11 апреля 2014 18:26

Какие же они красивые!

eastflower 12 апреля 2014 14:57

Спасибо! Я радуюсь, что детки едят овсяные.

arigos 12 апреля 2014 15:44

Конечно, это ведь намного полезнее, чем любые другие)

gaeva_ija 11 апреля 2014 23:52

И эти тоже сделала. И с грецкими орехами получилось очень вкусно.

eastflower 12 апреля 2014 14:50

Ура, спасибо! Очень аппетитные получились. Edited at 2014-04-12 10:51 am (UTC)

sovenok_ksu 12 апреля 2014 03:27

Очень красивые печеньки, очень аппетитные :)

eastflower 12 апреля 2014 14:51

Спасибо большое!

h_e_l_g_a_a 17 апреля 2014 01:22

ммм вкусняшка

eastflower 17 апреля 2014 08:48

Спасибо! Они очень рассыпчатыми получаются, тесто вообще 5 минут замешивается.

dancedance92 18 апреля 2014 10:04

Красавцы!))

eastflower 18 апреля 2014 21:08

Спасибо!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast