Овсяное печенье (22 мая 2014)

Увидела вчера у Оксаны zykerka_zuki овсяное печенье. Ну, люблю я его так, что тут же побежала делать. Получились очень вкусными, сегодня пора еще что-нибудь печь. Печенье получилось хрустящим снаружи и мягким внутри.
От себя - пшеничную муку заменила на цельнозерновую и добавила горсть изюма.
Рецепт брала здесь.

Оксаночка, спасибо за рецепт и вдохновление!
Сейчас у Лили liligorina проходит ФМ "Я жду гостей". Вот и иду к ней в гости с печеньками.



Ингредиенты:
130 г овсяной муки
80 г цельнозерновой муки
80 г кукурузного масла (я взяла подсолнечное без запаха)
2 ст.л. меда
1 яйцо
30 г сахара
1 ч.л. разрыхлителя
1/3 ст. воды
0.5 ч.л. корицы
0.25 ч.л. молотого имбиря
горсть изюма (замочить в теплой воде на 10 минут, обсушить полотенцем).
соль

В овсяную муку добавить масло, соль, корицу, имбирь, перемешать, добавить яйцо, мед и воду. Добавить муку с разрыхлителем, изюм. У меня получилось жидковатым тесто, возможно. за счет замены на цельнозерновую муку. Я добавила еще горсть овсяных хлопьев, так как тесто очень уж сильно расплывалось. Выложить ложками на силиконовый коврик. Выпекать при 190С 15-20 минут до золотистого цвета.

Комментарии (40)

> **agro_al** 22 мая 2014 09:51
> И мы хотим))). Лен, обязательно нужна мука или хлопья подойдут?

> **eastflower** 22 мая 2014 10:02
> Оля, при встрече угостим. Ты же меня знаешь, люблю я все молоть. Хлопья овсяные и перемолола :-)))

> **olga_alfirova** 22 мая 2014 10:03
> овсяно-печенюшная душа :))

eastflower 22 мая 2014 13:42

Ага, мы такие. Я вот кексы с овсянкой не очень люблю, а вот печеньками похрустеть - милое дело.

sunpolina 22 мая 2014 10:06

Чудесные печенюхи :))

eastflower 22 мая 2014 13:43

Полиночка, спасибо! Главное, что деткам нравится.

liligorina 22 мая 2014 10:12

У тебя духовка работает на износ :)Прикольные пИченьки))

eastflower 22 мая 2014 13:43

Она трудяга. Хотя у нас были 3 дня жары, так печь не хотелось вообще, но ради печенек, потерпели. Сейчас похолодало, думаю, что бы испечь :-))

liligorina 22 мая 2014 13:49

У нас и сейчас жарища. Я пироги в ночи пекла, чтоб не так жарко было. Зато тесто вечерком подходило очень хорошо))

eastflower 22 мая 2014 14:50

Какая ты молодец! А на меня лень напала, что-то быстрое еще могу приготовить. Но вот на завтра сын пирожки заказал с капустой, надо будет исполнить просьбу :-))

liligorina 22 мая 2014 14:56

Я тоже сыну пекла)) Уже показала у себя и написала))

eastflower 22 мая 2014 15:00

Пойду смотреть :-))). Сыну повезло - заказал и заказ готов. Я своему уже 3 дня обещаю, с жарой так лень было делать, но теперь жара спала, пора делать.

liligorina 22 мая 2014 15:07

Ну у моего повод был)) Поэтому и повезло))

irsenas 22 мая 2014 10:33

люблю овсяные печеньки)

eastflower 22 мая 2014 13:44

Ирочка, присоединяюсь к тебе. Тоже очень люблю. Стараюсь опробовать новое, хотя, есть и любимые варианты.

irsenas 22 мая 2014 13:50

у меня тоже) хотя вот уже давно не делала, надо попробовать этот)

dancedance92 22 мая 2014 12:35

Хорошее печенько!)))Я бы вместо сахара мед положила, или финики:)))для больше пользы, так сказатаь:))))

eastflower 22 мая 2014 13:46

Ксюшенька, спасибо! Я не люблю, когда мед перебивает вкус овсянки, поэтому не заменяю им сахар. А сахара здесь немного. Финики - вот это тема, но у меня дома они редко водятся, возле дома не купить в магазине :((

dancedance92 22 мая 2014 14:19

мне кажется, я не пробовала овсяное печенье с медом, поэтому не в курсе насколько он перебивает аромат)) надо будет сделать -как раз муку недавно купили)))Да, мы тоже финики нашли в дорогом супермаркете , в обычном магазине не найти((

eastflower 22 мая 2014 14:58

У меня в большой магазин всегда простыня написана, вот муж и не любит ездить в большой магазин, так как я там набираю сразу и получается кругленькая сумма.

dancedance92 22 мая 2014 15:16

Ох, что верно то верно....:))))

para_gn0m0v 22 мая 2014 13:23

Удачи, Лен, твоим печенькам!

eastflower 22 мая 2014 13:46

Оксаночка, спасибо! Мы их сразу приговорили :-)))

zykerka_zuki 22 мая 2014 13:47

Леночка спасибо за доверие! рада что тебе понравились))))

eastflower 22 мая 2014 14:59

Оксаночка, очень понравились. А сделать решила сразу, чтобы не откладывать. Спасибо за рецепт!

zykerka_zuki 23 мая 2014 22:35

спасибо тебе что понравились и Оксаночке тоже.они хоть и простенькие но мне очень понравились - не очень сладкие и ароматные)

eastflower 23 мая 2014 23:18

Да, мне понравилось, что они не очень сладкие, но ароматные - не то слово!

y_u_l_i_a_s_h_a 22 мая 2014 15:25

Овсяное печенье - это всегда вкусно!!!

eastflower 22 мая 2014 16:40

Точно-точно, поедаются на ура. И как я раньше без них жила :-0)

halynatykhoruk 22 мая 2014 19:58

я,как и все,перепекла много всяких печенек,но овсяное все равно остается самым любимым.а вот с интеграл-мукой ещё не пекла.

eastflower 22 мая 2014 21:22

Мне нравится цельнозерновая в овсяных печеньях, более грубая такая текстура получается.

halynatykhoruk 22 мая 2014 23:39

а мне и в пирогах и в кексах нравится

agro_al 23 мая 2014 12:52

Сначала у Оксаны полюбовалась, теперь у тебе любуюсь. Это верный знак) Надо печь овсяное печенье!

eastflower 23 мая 2014 13:40

Мариночка, это точно! Надо печь и наслаждаться.

agro_al 23 мая 2014 13:47

Да там один аромат, пока они пекутся, чего стоит)

eastflower 23 мая 2014 13:48

Это точно. Сейчас сижу и не могу дождаться пирожков с капустой - сын заказал :-0)

agro_al 23 мая 2014 13:51

Я сегодня тоже буду есть пирожок с капустой))) У нас пятница - "родительский" день, мама обещала сегодня пирог испечь)))

eastflower 23 мая 2014 14:20

Это здорово!

wowcook 23 мая 2014 20:07

Сколько компонентов! Должно быть вкусно!

eastflower 23 мая 2014 20:59

Оля, я вообще могу овсяные просто так есть. Но эти мы все вместе быстро съели :-))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

