Овсяные батончики с манго (9 августа 2014)

Давненько я не появлялась. Жара не дает подходить к духовке. Вчера немного похолодало, так что решила испечь к чаю.
Быстрый вариант батончиков. Получилось вкусно, ароматно и сытно.
Рецепт взят из журнала "Fou de Patisserie №5".



Ингредиенты:
200 г муки
175 г коричневого сахара
200 г овсяных хлопьев
1 стручок ванили (я взяла ванильный сахар)
250 г мягкого сливочного масла
100 г кедровых орехов
1 манго

Приготовление:
Форму 23х20 см застелись пергаментом.
Муку, сахар, хлопья, ваниль и сливочное масло растереть в крошку.
Добавить половину кедровых орешков, перемешать.
Манго порезать ломтиками.
Уложить 2/3 смеси в форму, покрыть ломтиками манго, уложить оставшуюся смесь.
Посыпать кедровыми орешками, слегка прижать. Выпекать в разогретой до 190С духовке 35-40 минут.
Разрезать в форме, дать остыть и вынуть из формы.
Приятного чаепития!

Комментарии (37)

> **toychik** 9 августа 2014 19:58
> Лена привет. Батончики замечательные :)))

> **eastflower** 9 августа 2014 20:09
> Лена, спасибо! Эх, соскучилась.

> **yaninamylliz** 9 августа 2014 20:34
> С возвращеннием. :)Спасибо за рецепт!

> **eastflower** 9 августа 2014 22:59
> Буду рада, если пригодится.

irsenas 9 августа 2014 20:35

Классные батончики! И серии просто и быстро)Тихонечко: Добавить опловину)))))))

eastflower 9 августа 2014 23:00

Ирочка, спасибо, подправила :). Быстрые рецепты порой спасают.

aranart 9 августа 2014 21:51

Классные батончики!

eastflower 9 августа 2014 23:00

Дарик, спасибо! Очень сытные.

manyasha_p 9 августа 2014 21:56

Какие классные!

eastflower 9 августа 2014 23:01

Мариночка, спасибо! Мне понравились, хотя сытные очень.

sunpolina 9 августа 2014 22:03

Какие хорошие :)

eastflower 9 августа 2014 23:01

Полиночка, спасибо! Быстрые рецепты очень люблю.

mrs_home 9 августа 2014 22:54

Леночка, такая прелесть у тебя!

eastflower 9 августа 2014 23:02

Анют, спасибо! Давно не пекла. Соскучилась, хотя в жару не хочется. А рецепты копятся, надо готовить и пробовать.

tania_bondarets 9 августа 2014 23:40

Классные батончики) не пропадай)

eastflower 10 августа 2014 00:05

Спасибо! Постараюсь, работа поглащает все время :(

ilona_fanilla 10 августа 2014 01:57

Такой вышел очень детский рецепт) И ты права, печь сейчас - сродни подвигу)

eastflower 10 августа 2014 07:41

Илона, спасибо! Хорошо, фрукты есть, но иногда хочется к чаю.

sanvule 10 августа 2014 07:18

Лена, невероятно вкусные и интересные батончики) Что сподвигло на соединение манго с овсянкой?

eastflower 10 августа 2014 07:42

Викуль, спасибо! Это я в журнале нашла, показался интеересным. Французы любят экспериментировать.

sanvule 10 августа 2014 07:43

Действительно, французская кухня самая интересная))

vsetajnoejavnoe 10 августа 2014 09:57

Леночка, а чего ты рецепты без духовки не показываешь? то же мороженое. например?

eastflower 10 августа 2014 19:49

У меня морозилка забита, хотя вот здесь почистила чуть-чуть. буду делать. Спасибо за идею, как-то упустила :)

vsetajnoejavnoe 11 августа 2014 08:29

пожалуйста :)

mila_kanari 10 августа 2014 10:55

Шикарный рецепт!А что, если манго персиком заменить?Лен, а что за журнал такой интересный? Ты его выписываешь или покупаешь? Если будет возможность расскажи, плиз, о своей библиотеке, о журналах в частности. Было бы очень интересно взглянуть (если такой пост был, брось, плиз, ссылочку).

eastflower 10 августа 2014 19:50

Мила, этот журнал выходит во Франции с января этого года. Мне привезли оттуда друзья. Там они продаются в обычных киосках. А здесь не купить. Но по ним готовить, не переготовить. Пост сделаю, раз интересно.

mila_kanari 13 августа 2014 18:57

ААА, так он на французском…Тогда буду следить за твоим журналом, тк весьма интересными рецептами ты делишься.

eastflower 10 августа 2014 19:51

Персиком спокойно можно заменить и абрикосами. Получится не хуже.

mila_kanari 13 августа 2014 18:56

Спасибо за ответ! ПЕРСИК ПОПРОБУЮ.

imungu 10 августа 2014 14:32

Вкусные батончики

eastflower 10 августа 2014 19:51

Ирочка, спасибо! Очень сытные.

lifetastesgreat 10 августа 2014 15:55

такое интересное сочетание! очень хочется попробовать!

eastflower 10 августа 2014 19:52

Анечка, буду рада, если тебе и твоей семье понравятся.

alicomplimenty 11 августа 2014 14:53

аааааааааааааааа фото такое аппетитное!

eastflower 11 августа 2014 15:09

Спасибо большое! Они быстро делаются. Рада, если рецепт пригодится.

sovenok_ksu 12 августа 2014 01:55

Леночка, такие классные и быстрые :)!

eastflower 12 августа 2014 07:39

Ксюшенька, 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