Овсяное печенье с клюквой (18 сентября 2014)

Стала разбирать свои закладки (которых очень много и пора готовить, иначе стол превратиться в склад бумажек с рецептами :))). Решила сделать овсяные печеньки по рецепту Вики. Викуль, спасибо за рецепт. Получились очень вкусными, хрустящими.



Ингредиенты:

90 г сливочного масла комнатной температуры

170 г сахара

1 ч.л. ванильного экстракта

1 яйца
150 г муки
1 с.л. разрыхлителя
100 г вяленой клюквы
50 г овсяных хлопьев

Приготовление:
Масло взбить с сахаром до всетлого пышного состояния. Добавить яйцо, ванильный экстракт, взбить.
Добавить муку с разрыхлителем и овсяными хлопьями, перемешать. Добавить клюку, перемешать.
Ложкой выложить на пергамент. Выпекать при 180С 10-15 минут. У меня простояли 20 минут, поэтому они стали больше хрустящими. Если хотите помягче, то выпекайте то слегка золотистого цвета.
Приятного чаепития!

Комментарии (18)

> **irsenas** 18 сентября 2014 08:03
> отличное печенье!

> **eastflower** 18 сентября 2014 09:02
> Спасибо, это тот вариант, когда быстро и вкусно :)).

> **surrealnay** 18 сентября 2014 08:36
> Леночка, когда ты все успеваешь, расскажи секрет ?

eastflower 18 сентября 2014 09:05

Заремочка, как раз все и не успеваю, например, вчера лень было готовить - картошку пожарила. Хотя мои пацаны на сегодня плов заказали, уже не отмазаться :)), а пеку в последнее время больше по мелочи, дети торт просят уже давно, стыдно, но времени нет, пока макаронсами отделываюсь. Стараюсь побольше печь в субботу и воскресенье, когда детки в деревню уезжают, а так сплошной аврал :))

manyasha_p 18 сентября 2014 08:42

Вкусное печенье!

eastflower 18 сентября 2014 09:05

Мариночка, очень вкусное, деткам так понравилось. Вообще овсяные я люблю в любом виде, правда, приходится останавливать себя.

sunpolina 18 сентября 2014 09:22

Чудесные печенюшки - и фото такое осеннее :) класс :))

eastflower 18 сентября 2014 10:36

Полиночка, спасибо!

mrs_home 18 сентября 2014 13:22

Няшечки такие))

eastflower 18 сентября 2014 13:53

Это точно :))

flamebelle 18 сентября 2014 20:24

Овсяного печенья много не бывает! Забираю)))

eastflower 18 сентября 2014 20:29

Это точно, думаю, тебе понравится :))

dancedance92 19 сентября 2014 17:06

к вечернему чаепитию самое оно=)))

eastflower 19 сентября 2014 17:19

Точно-точно, к чаю ой. как хорошо.

sovenok_ksu 19 сентября 2014 19:12

Уютные какие! И тарелка чудесная! :)

eastflower 19 сентября 2014 19:15

Ксюшенька, спасибо! Спасаюсь ими.

Виктория Стецкевич 20 сентября 2014 02:47

Аааа….Леночка, захожу на твою страничку, смотрю, какие красивые и аппетитные печеньки.Думаю, надо себе рецептик утащить.Смотрю на рецепт… Хи-хи! Так это ж мой :-)Леночка, спасибо тебе огромное за доверие!Очень рада, что печенье понравилось!

eastflower 20 сентября 2014 08:08

Викуль, спасибо тебе за рецепт! Давай, к нам в ЖЖ. Твой рецепт очень понравился.Edited at 2014-09-20 08:55 am (UTC)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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