Печенье овсяно-апельсиновое (13 ноября 2014)

Захотелось печенье - решила сделать овсяное, но с ароматом апельсина.
Печенье получилось мягкое, хотя, если немного еще подсушить, то будет хрустящее.
Делается легко и просто. Рецепт взяла здесь.
Нусу на ФМ **agro_al** "ЖЖемчужины новогоднего меню". Девочки, простите, что отсуствует новогодняя тематика - наши игрушки и елка на даче у бабушки, еще не привезли.
А также несу к Оле **olga_krav4enko** на ФМ "Мировой завтрак".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты:

125 г сливочного масла

50 г сахара

50 г коричневого сахара Демерара

1 яйца

соль

100 г муки

50 г овсяных хлопьев

1/4 ч.л. разрыхлителя

цедра 1 апельсина

Приготовление:

Цедру натереть на мелкой терке. Смешать с мукой, разрыхлителем, овсяными хлопьями и солью.
Масло взбить с 2-мя видами сахара в пышную массу.
Добавить яйцо, взбить.
Всыпать сухие ингредиенты. Перемешать.
Полученное тесто завернуть в пищевую пленку. Сформировать колбаску диаметром 5-7 см.Заморозить 30-60 минут в морозилке.
Нарезать на круги толщиной 8-10 мм, выложить на противень на большом расстоянии друг от друга (печенье расплывется).
Выпекать в разогретой до 180С духовке 8-10 минут.

Комментарии (28)

natavera15 13 ноября 2014 00:01

замечательное печенье)Лена,у тебя запах печенья-новогодний)

eastflower 13 ноября 2014 00:25

Наташенька, спасибо! Видно, погода диктует свое - у нас пасмурно, влажно. вот и хочется чего-то теплого, ароматного :))

irsenas 13 ноября 2014 00:23

красивое)

eastflower 13 ноября 2014 00:26

Ирочка, спасибо! А главное - делается очень быстро, раз и к чаю готово :))

lily_rocha 13 ноября 2014 01:22

Печенье супер!Скоро пора открывать сезон печенье (надо закупаться маслом)

eastflower 13 ноября 2014 01:47

Да, скоро будет самый сезон :)), и не только маслом - специи, мед, патока.

natapovarenok 13 ноября 2014 11:44

Хорошее печенье!

eastflower 14 ноября 2014 10:59

Спасибо!

repa16 13 ноября 2014 12:38

Отличный рецепт! А какие овсяные хлопья использовали?

eastflower 14 ноября 2014 10:59

Спасибо! Я практически всегда использую геркулес (крупные освяные хлопья, котоырые надо варить).

sago_cuisine 13 ноября 2014 12:47

Чудесное!

eastflower 14 ноября 2014 10:59

Светочка, спасибо!

zuzu38 13 ноября 2014 15:37

Красивые!Очень люблю выпечку с разными цедрами.

eastflower 14 ноября 2014 11:00

Спасибо! Мне тоже так нравится, особенно зимой, прямо согревает, настроение поднимает

sunpolina 13 ноября 2014 17:18

Как всегда, чудесное :)

eastflower 14 ноября 2014 11:00

Полиночка, спасибо! Люблю печеньки :))

lifetastesgreat 14 ноября 2014 00:15

какие аппетитные фотографии!

eastflower 14 ноября 2014 10:58

Анечка, спасибо! Похвала от тебя так приятна :))

tania_bondarets 14 ноября 2014 02:33

у тебя уже совсем зима) уютно и ароматно)

eastflower 14 ноября 2014 11:01

Танечка, спасибо! У нас в основном пасмурно, хочется чего-то яркого, особенно по ароматам + уже скоро Новый год, а значит - пора специи готовить :))

tania_bondarets 14 ноября 2014 15:07

даже не верится, а ведь правда скоро

flamebelle 15 ноября 2014 23:48

Сразу новым годом запахло и захотелось снега! Чудесное печенье!

eastflower 16 ноября 2014 23:36

Оксаночка, спасибо! Да, уже такое настроение к подготовке праздника. Хотя, на сам праздник мне особо не хочется сильно много готовить, а то получается, что целый день у плиты, а уже в сам праздник сил нет :))

mrs_home 16 ноября 2014 16:47

Мммм, крутые печеньки!

halynatykhoruk 17 ноября 2014 00:31

Лен,у тебя изменились фотографии-камеру поменяла?вкусный у тебя завтрак,ароматный.

eastflower 17 ноября 2014 00:34

Галенька, спасибо! Нет. камера та же, просто получаю советы, как сделать лучше и где ошибки. Пытаюсь это учесть, когда снимаю. Мне от тебя похвала вдвойне приятна, так как у тебя фотки изумительные.

halynatykhoruk 17 ноября 2014 00:36

да не смеши меня,я тоже учусь.я специально зашла к тебе в журнал чтоб посмотреть разницу и действительно,очень заметно,я,по крайней мере,сразу заметила по этому фото.хорошо получается.удачи тебе в учении!

eastflower 17 ноября 2014 00:47

спасибо! и тебе :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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