Овсяное печенье из Starbucks (30 января 2015)

Решила испечь печеньки, название привлекло свое внимание. Рецепт брала в инстаграмме у @kniga_receptov. Печенье получилось хрустящим, рассыпчатым. От себя лишь не стала добавлять белый шоколад. Если будете добавлять, то уменьшайте количество сахара.
Я всегда думала, почему в кофейнях такие хрустящие и рассыпчатые печенья. Когда стала печь, поняла - в них много разрыхлителя. Если мы на 100-200 г муки кладем 1-1.5ч.л. разрыхлителя. то здесь на 130 г муки и 100 г овсяных хлопьев 15 г разрыхлителя (т.е. 3 ч.л.).
Всем хорошего дня, а я пошла в зал.

Несу Людочке **t_brenon** на ФМ " Боремся с кризисом".



Ингредиенты:

100 г сахара

1 яйцо

15 г разрыхлителя

130 г (1ст.) муки

5 г корицы

1 ч.л. ванильного экстракта

горсть изюма (можно любые сухофрукты)

50 г белого шоколада (я не клала)

120 г сливочного масла

100 г (1 ст) овсяных хлопьев

соль

Приготовление:

Взбить масло с сахаром, добавить ванильный экстракт и яйцо, взбить.

Всыпать сухие ингредиенты, перемешать. Выложить ложками 12 печений на большом расстоянии друг от друга.

Выпекать при 180С 15 минут.

Приятного чаепития!

Комментарии (30)

> **desserty** 30 января 2015 11:42
>
> Их-таки очень хочется съесть;)

> **eastflower** 30 января 2015 20:35
>
> Спасибо большое, вкусные получились.

> **lenkazhestyanka** 30 января 2015 11:43
>
> Как раз искала рецепт вкусного овсяного печенья из хлопьев, спасибо, Леночка!))

> **eastflower** 30 января 2015 20:35
>
> Леночка, буду рада, если понравятся.

> **home_bread** 30 января 2015 11:47
>
> Хороший рецепт, спасибо. С чаем очень вкусно)

> **eastflower** 30 января 2015 20:36
>
> Я очень люблю овсяные, они такие вкусные!

> **chellove4ishe** 30 января 2015 12:00
>
> нужно попробовать)) часто бегу их печеньки к кофе))

eastflower 30 января 2015 20:36

Буду рада, если понравятся.

wowcook 30 января 2015 17:04

А я много разрыхлителя в выпечке не люблю, он портит весь вкус.

eastflower 30 января 2015 20:37

Оля, думаю, ты права. Многовато разрыхлителя, но было интересно попробовать. Думаю, для желудка не очень хорошо часто есть большое количество разрыхлителя.

irsenas 30 января 2015 18:37

какие аппетитные!

eastflower 30 января 2015 20:37

Ирочка, спасибо! Люблю овсяные, пробую разные.

tania_bondarets 30 января 2015 19:42

Лен, а у меня всегда овсяное хрустящее, а я мягкое хочу

eastflower 30 января 2015 20:38

Танечка, попробуй шарики скатывать, тогда внутри будут мягкие. Я всегда сплющиваю, люблю хрустящие.

tania_bondarets 30 января 2015 20:54

я обычно так и делаю

eastflower 30 января 2015 20:55

Тогда пеки до легкого зарумянивания, я обычно их дольше сушу.

tania_bondarets 30 января 2015 20:57

думаю, это от рецепта зависит

eastflower 30 января 2015 21:02

Да, возможно :))

lily_rocha 30 января 2015 23:47

Овсяное очень люблю, причём иногда хочется хрустящего, иногда мягкого…

eastflower 31 января 2015 00:42

Вот и я, люблю овсяное :))

liligorina 31 января 2015 05:26

То есть с начала едим печеньки, а потом идем в зал?)))

eastflower 31 января 2015 10:44

Ага :))

sunpolina 31 января 2015 23:54

Изюм, белый шоколад и овсяные хлопья - чудо!!

eastflower 1 февраля 2015 20:53

Полиночка, спасибо!

natapovarenok 1 февраля 2015 02:34

Овсяное печенье - это вкусно!)

eastflower 1 февраля 2015 20:53

Это точно, люблю его, очень :))

anya_gal 2 февраля 2015 05:28

Какие симпатичные! И уверена, что вкуснее, чем в Старбаксе.

eastflower 2 февраля 2015 15:37

Анечка, спасибо! Вкусные :)), но все-таки многовато разрыхлителя.

Елена 9 октября 2016 17:08

Нереально крутые печеньки!!!! А самое главное что очень простые в приготовлении. Спасибо Вам огромное!!!!

13 октября 2016 21:16

Елена, очень рада, что понравились!!!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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