Овсяное печенье с патокой (25 марта 2015)

Быстрое и вкусное печенье. Меда в доме не оказалось, добавила патоку - получилось очень интересное печенье с насыщенным вкусом и небольшой горчинкой.



Ингредиенты:
150 г сливочного масла
225 г коричневого сахара
50 г патоки (меда)
цедра 1 апельсина
175 г цельнозерновой муки
1 ч.л. соды
1 ч.л. смеси пряничных специй
1 яйца
200 г овсяных хлопьев
25 г семян льна
25 г семян подсолнечник5а
300 г изюма

Приготовление:
Сливочное масло растопить с патокой (медом) и сахаром. Осудить. Дбавить муку и соду, специи, яйцо, овсяные хлопья, соду, семена и изюм. Перемешать. Охладить 30 минут.
Скатать шарики и с плющить. Я сразу выложила без охлаждения на противень 2-мя ложками.
Выпекать при 180С 15 минут.
Приятного чаепития!

Комментарии (15)

> **irsenas** 25 марта 2015 08:35
> аппетитно!

> **eastflower** 25 марта 2015 08:42
> Ирочка, спасибо!

lily_rocha 25 марта 2015 10:41

Лена, печенье замечательное! У меня есть вопрос к тебе, недавно мне сказали, что при нагретии мёда (выше 40 кажется градусов) из него выделяются вредные вещества, чуть ли не ядовитые, что- то слышала? Теперь собираю информацию, потому что частенько сама с мёдом пеку)))

eastflower 25 марта 2015 12:40

Юля, спасибо! Да, я тоже читала такую информацию. Но, если честно, не заморачиваюсь по этому поводу. Мед растапливаю в случае пряничных кексов, иногда печеньки и медовик. Поэтому, думаю, в таких количествах вреда особо нет. Мед я особо не ем, но в горячий чай класть перестала, когда болею, так, в прикуску ем. Если сомневаешься, то можешь добавлять мед просто жидкий, не доводя его до кипения.

lily_rocha 25 марта 2015 19:47

Лена, да я пока особо не заморачивалась, сама недавно узнала эту информацию, когда посоветовала заменить мёд в выпечки на сахар, теперь ищу что и как???

manyakotic 25 марта 2015 10:41

Хороший состав, нравится :)

eastflower 25 марта 2015 12:42

Мариночка, спасибо!

tania_bondarets 25 марта 2015 13:22

классное) еще и семенами льна) сразу и очищение организма

eastflower 25 марта 2015 13:25

Спасибо! Ага, люблю их добавлять в гранолу, теперь и в печенье пошли :))

flamebelle 25 марта 2015 22:19

Отличные должны получиться печенья! На вид мне уже нравятся!

eastflower 25 марта 2015 22:55

Оксаночка, спасибо! Ну, ты меня знаешь, люблю я овсяное погрызсть. Эти такие своеобразные, с горчинкой и очень насыщенные. В холод хороши :)). Я удивилась, что дети их грызли с удовольствием.

sago_cuisine 26 марта 2015 19:12

Быстро и вкусно!

eastflower 26 марта 2015 19:38

Спасибо! Очень люблю мелкую выпечку именно за это .

sunpolina 28 марта 2015 20:57

Вкусняшки :)

eastflower 28 марта 2015 20:58

Полиночка, спасибо! Очень люблю похрустеть.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

