Овсяное печенье с цельнозерновой мукой (26 мая 2015)

Не люблю я рецепты, измеренные чашками, но вот мимо овсяных печений пройти не могу. Так что вытаскиваю набор мерных чашек и вперед.
Печень очень вкусное, цельнозерновая мука придает особую текстуру и вкус.
Несу Зареме **surrealnay** на ее ФМ "Пикник".



Ингредиенты:

110 г сливочного масла

0.5 ч. цельнозерновой муки

0.5 ч. пшеничной муки

1 ч.л. разрыхлителя

0.25 ч.л. соли

0.5 ч.л. корицы

щепотка мускатного ореха

3/4 ч. сахара

1/8 ч. меда

1 яйцо

1.5 ч. овсяных хлопьев Геркулес

0.5 ч. изюма

0.5 ч семян подсолнечника

Приготовление:
Взбить масло с сахаром в пышную массу. Добавить яйцо, взбить. Вмешать мед.
Всыпать сухие ингредиенты, в конце добавить изюм и семечки.
Тесто охладить в холодильнике 30-60 минут. Скатать шарики, немного сплющить.
Выпекать при 180С 12-15 минут до золотистого цвета.
Приятного чаепития!

Комментарии (18)

irsenas 25 мая 2015 22:37
замечательные!)

eastflower 25 мая 2015 22:41
Мы на одной волне :)), спасибо!

eastflower 28 мая 2015 16:24
Ирочка, спасибо!

annet_bakery 25 мая 2015 23:24
ух ты какие вкусные печеньки! Я тоже люблю все в граммах и стараюсь все переводить в граммы, даже воду)) и это началось еще до тортиков.

natapovarenok 26 мая 2015 10:21
Вкусное печенье!

agro_al 26 мая 2015 12:58
для меня овсяное печенье тоже страсть) также, как и выпечка из творога))

eastflower 28 мая 2015 16:24
Катюшка, как я тебя понимаю. Овсяные с молоком ни на что не променяю :))

agro_al 27 мая 2015 10:37

Ленчик, спасибо за такой вкусный вклад! Может принесешь на Мир Круп?))

eastflower 28 мая 2015 16:24

Ага, поняла, надо будет принести :))

agro_al 29 мая 2015 09:58

мы ждем)) спасибо!

agro_al 29 мая 2015 17:12

спасибо Леночка

halynatykhoruk 27 мая 2015 23:52

очень хорошее,но есть вопрос-Лен,чем масло заменить?если добавить банановое пюре и половину по кол. раст. масла-как ты думаешь,что получится?

eastflower 28 мая 2015 16:23

Галя, думаю, можно растительным заменить. Немного плотнее будут, но тоже хороши, особенно с банановым пюре.

halynatykhoruk 28 мая 2015 21:17

спасибо,Лена,а то я сейчас очень строго слежу за калориями.

sunpolina 29 мая 2015 14:35

Лапули :)

eastflower 31 мая 2015 15:54

Полиночка, спасибо!

filirochka 4 июня 2015 23:38

Сегодня сделала - очень вкусные, спасибо за рецепт!

eastflower 4 июня 2015 23:51

Рада, что понравились! Спасибо за доверие :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

