Овсяное печенье (27 июля 2022)

Увидела в блоге моей подруги рецепт печенья. Так как я любитель овсяного печенья, то сразу же приготовила.



Ингредиенты:

150 г сахара

200 г сливочного масла

2 яйца

соль

10 г разрыхлителя

400 г овсяной муки (перемолоть овсяные хлопья)

1 ч.л. корицы (это я добавила от себя)

Приготовление:

Мягкое масло смешать с сахаром, добавить по 1 яйца, каждый раз перемешивая после добавления. Всыпать соль, овсяную муку и разрыхлитель. Перемешать. Отправить в холодильник на 1-2 часа.

Скатать руками шарики, немного сплющить. Выпекать в разогретой до 180С духовке 18-20 минут до золотистого цвета.

Сын сказал, что надо добавить шоколад.

Комментарии (2)

> **Илья** 21 декабря 2022 01:19
>
> Очень интересная идея. Скажу жене, пусть попробует испечь

> 22 декабря 2022 10:13
>
> Илья, буду рада, если понравится :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

