

# Чайное печенье



На 100 грамм:  
Калорийность: **237.13 ккал.**  
Белки: **6.96 г.**  
Жиры: **14.84 г.**  
Углеводы: **19.1 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/chajnoe-pechene/>

Практически без муки и почти без сахара В этом чайном печенье - минимум и того, и другого. Но есть изюминка: особая пикантная сладость и яркий весенний цвет.

## Ингредиенты:

- мука пшеничная в/с - 2 ст.л
- мука кукурузная - 1 ст.л
- разрыхлитель для теста - 1 ч.л
- мелкомолотые экструдированные пшеничные отруби «лито» - 2 ст.л
- яйцо куриное - 2 шт
- масло сливочное - 50 г
- лайм - 1 шт
- чайный напиток «стевия «биокоп» - 3 ст.л
- сахарная пудра - 2 ст.л
- соль - щепотка
- фисташки молотые - 2 ст.л

## Приготовление:

Оба вида муки просеять с солью и разрыхлителем. Чайный напиток «Стевия «Биокоп» смолоть в кофемолке в пыль.

Соединить все сухие ингредиенты: муку, молотый чай, фисташки - добавить пшеничные отруби «Лито» и перемешать. С лайма на мелкой тёрке снять цедру, из половины - выдавить сок.

Яйца комнатной температуры взбить в чашу блендера, добавить 2 ст.л сахарной пудры, сок и цедру лайма - взбить в пышную массу. Сливочное масло растопить и остудить. Сухие и жидкие ингредиенты смешать до полного соединения.

Форму для выпечки Мадлен по желанию смазать растительным маслом. Тесто распределить

по яичкам. Если нет формы для Мадлен, можно выпекать как мини маффины. Чайное печенье запекать в разогретой до 200 градусов духовке 12-15 минут. Готовое чайное печенье остудить. При подаче посыпать сахарной пудрой.