

Легкое овсяное печенье с медом



На 100 грамм:
Калорийность: **363.67 ккал.**
Белки: **13.28 г.**
Жиры: **10.74 г.**
Углеводы: **54.76 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/legkoe-ovsyanoie-pechene-s-medom/>

Ингредиенты:

- 2 яйца
- 3 ст. л. растительного масла
- 1 стакан жидкого меда
- по 1 ч. л. ванильного сахара и корицы
- 1 стакан сухого обезжиренного молока
- 2 стакана овсяных хлопьев
- горсть сушеной клюквы (по желанию)

Приготовление:

Разбить яйца в миске, добавить масло, мед. Хорошенько перемешать. Выложить ванильный сахар, корицу, сухое молоко, а затем овсяные хлопья. Дать тесту постоять примерно 30 минут. С помощью ложки выложить маленькие горки теста на противень, покрытый бумагой для выпечки. Оставить между горочками достаточно места (они расплывутся во время приготовления). Выпекать печенье в духовке при 175 градусах примерно 20-25 минут.