

Наивкуснейшее хрустящее кунжутное печенье



На 100 грамм:
Калорийность: **450.01 ккал.**
Белки: **9.59 г.**
Жиры: **27.95 г.**
Углеводы: **39.61 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/naivkusnejshee-hrustyashee-kunzhutnoe-pechene/>

Кунжут - один из лидеров по содержанию кальция. В кунжуте его больше, чем в твороге в 10 раз!

Ингредиенты:

- мука (перемолоть овсяные хлопья) - 70 гр
- сливочное масло - 60 гр
- сахар - 120 гр.(можно коричневый сахар)
- яйцо - 1 шт
- экстракт ванили - 0,5 ч.л. или ванильный сахар -1 пакетик
- свежавыжатый лимонный сок - 1ч.л
- семена кунжута - 160 гр
- разрыхлитель - 0,5 ч.л
- соль - 0,5 ч.л

Приготовление:

Смешать муку, разрыхлитель и соль.

Взбить размягченное масло с сахаром. Затем добавить яйцо, ваниль и лимонный сок и взбивать 20 - 30 секунд миксером.

На низкой скорости миксера добавлять небольшими порциями муку.

Лопаткой вмешать весь кунжут (его можно заранее обжарить).

Духовку нагреть до 180 градусов. На листы пекарской бумаги (обязательно!) выкладывать чайной ложкой лепешечки на расстоянии друг от друга в 3 - 4 см, т.к. печенки могут растекаться.

Выпекать 8 - 15 мин, в зависимости от размера. Нужно следить, чтобы не пригорели! (можно через 6 мин. перевернуть на другую сторону).

Они мягкие и липкие, пока горячие, но потом когда остынут становятся хрустящими и нереально вкусными.