Печенье «сила овса»

На 100 грамм:
Калорийность: **369.71 ккал.**
Белки: **6.24 г.**
Жиры: **13.85 г.**
Углеводы: **57.97 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/pechene-sila-ovsa/

Ингредиенты:
- мука рисовая - 200 г
- мука пшеничная - 60 г
- пшеничные хлопья - 20 г
- отруби хрустящие «сила овса» - 2/3 стакана
- сахарная пудра - 60 г
- сахар с натуральной ванилью - 1 пакетик
- соль - щепотка
- яйцо куриное - 1 шт
- масло сливочное - 100 г
- кэроб - 2 ст.л
- изюм - 2 ст.л
- шоколадные капли для выпечки - 2 ст.л
- разрыхлитель теста - 1 ч.л

Приготовление:
Хрустящие отруби «Сила овса» смолоть в муку. Рисовую и пшеничную муку просеять с разрыхлителем, смешать с молотыми отрубями и пшеничными хлопьями.
Добавить к сухим ингредиентам молотый кэроб, изюм и шоколадные капли. Сливочное масло растопить. Яйцо взбить с пудрой и ванильным сахаром.
Сухие и жидкие ингредиенты смешать до полного соединения.
Из теста сформовать небольшие колобки, слегка их придавить ладонью и распределит на пекарском пергаменте на расстоянии не менее 4 см друг от друга. Выпекать американеры в разогретой до 200 градусов духовке 15-17 минут.
Готовое печенье «Сила овса» с изюмом и шоколадными каплями остудить на решётке.
Подавать к чаю, кофе или смузи.