

Пряное овсяное печенье



На 100 грамм:
Калорийность: **363,57 ккал.**
Белки: **8,35 г.**
Жиры: **12,23 г.**
Углеводы: **58,39 г.**

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

Ингредиенты:

- сливочное масло 100 г
- сахар коричневый 1 стакан
- сахар 1 стакан
- яйца куриные 2 шт
- овсяная мука 1 стакан
- овсяные хлопья быстрого приготовления 1 стакан
- пшеничная мука 1 стакан

Приготовление:

Сливочное масло комнатной температуры взбиваем с сахаром в пышную массу. После поочередно добавляем яйца и перемешиваем до однородности. В отдельной емкости смешиваем муку, соль, специи и разрыхлитель. Постепенно добавляем эту смесь к яично-масляной массе. В последнюю очередь добавляем овсяные хлопья. Перемешиваем и убираем на ночь в холодильник настаиваться. На следующий день достаем наше тесто и формируем из него небольшие шарики и выкладываем на противень на расстоянии друг от друга. Выпекаем при температуре 170С от 15 до 25 мин. Начальное время — 15 мин. Но в зависимости от консистенции получившегося теста, духовки и размера печенья время варьируется. После 15 минут начинайте проверять его: готовое печенье будет проминаться, но при этом чувствуется на ощупь сформировавшаяся корочка, оно не должно быть на ощупь, как сырое тесто. Кроме того оно подрумянивается.

Еще несколько замечаний. На замес теста уйдет не больше 30 мин., но тесто должно настаиваться еще ночь. Если не любите слишком сладкое, советую сократить количество сахара до 1/4 стакана каждого. Специи добавляем по своему вкусу. Я брала пакетик специй

для пряного печенья. Продукты должны быть комнатной температуры.