

Овсяное печенье с арахисом и изюмом

Добавил(а) Оля

03.11.15 18:02 - Последнее обновление 21.03.16 14:15



Продукты для рецепта

- Овсяные хлопья – 350 гр.
- Яйцо - 2 шт.
- Масло - 200 гр., Ванилин - 2 гр.
- Сахар - 0,5 ст., соль - 0,5 ч.л.

Овсяное печенье с арахисом и изюмом

Добавил(а) Оля

03.11.15 18:02 - Последнее обновление 21.03.16 14:15

- Мука - 3-4 ст.л.
- Орехи - 2 ст.л., изюм - 4 ст.л.



Орехи подсушить, немного измельчить. Можно использовать любые орехи.



Соединяем яйца, сахар, соль, ванилин. Всё хорошо перемешиваем.

Овсяное печенье с арахисом и изюмом

Добавил(а) Оля

03.11.15 18:02 - Последнее обновление 21.03.16 14:15



Добавляем растопленное сливочное масло. Перемешиваем.

Всыпаем овсяные хлопья. Лучше использовать хлопья мелкого помола.



Всё хорошо перемешиваем.

Овсяное печенье с арахисом и изюмом

Добавил(а) Оля

03.11.15 18:02 - Последнее обновление 21.03.16 14:15



Добавляем изюм и орехи. Хорошо перемешиваем.



Формируем печенье.

Застилаем противень бумагой для выпечки и выкладываем печенье.

Овсяное печенье с арахисом и изюмом

Добавил(а) Оля

03.11.15 18:02 - Последнее обновление 21.03.16 14:15



Выпекаем овсяные печенье в разогретой до 200 градусов духовке 20-25 минут.

Готовые печенье можно посыпать ванильным сахаром или сахарной пудрой.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}