Овсяное печенье

Добавил(а) Оля
21.03.16 14:15 - Последнее обновление 21.03.16 15:39

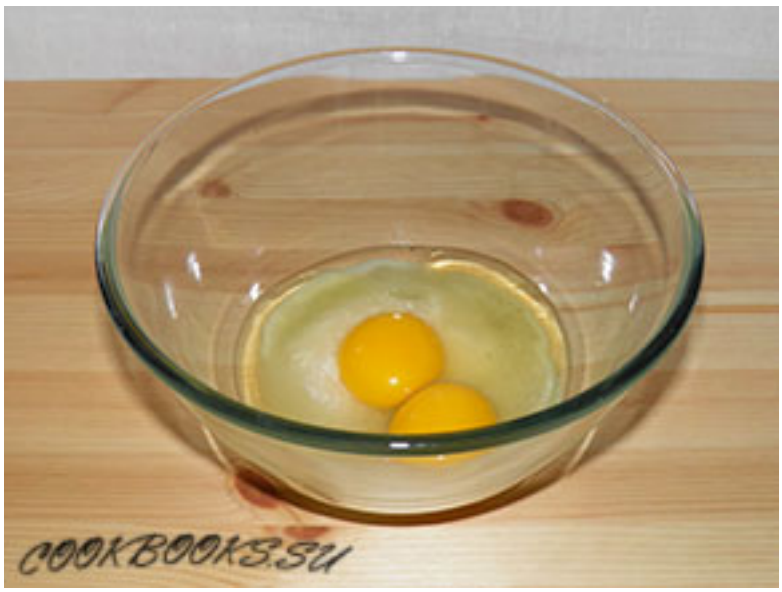




Продукты для рецепта

- Овсяные хлопья мелкого помола №3 – 350 гр.
- Яйцо - 2 шт.
- Масло - 200 гр., Молоко 150 мл.
- Сахар - 200 гр.,соль - 0,5 ч.л.

- Мука - 3-4 ст.л.
- Шоколад - 100 гр. или Варенье.



Яйца, соль, сахар соединяем. Хорошо взбиваем миксером до плотной пены.



Масло и молоко немного нагреваем, чтобы масло растаяло.



Добавляем растопленное сливочное масло с молоком. Взбиваем миксером. Добавить 3-4 ст.л. му



Добавляем овсяные хлопья.



Хорошо перемешиваем ложкой. Оставляем чашу с тестом на столе, на 10 минут, чтобы хлопья ра



Выкладываем тесто на противень ложкой, формирую круглые печенья, толщиной не более 1,5 с



Пока печенье выпекается, растопим шоколад на водяной бане или в микроволновой печи.



Готовое печенье остужаем, смазываем растопленным шоколадом или вареньем.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:14}