домашнее нежное овсяное печенье

Мои проверенные ингредиенты:

- овсяная мука: 1,5 стакана или 200 г;

- мука пшеничная в/с: 100 г.;

- яйца: 2 шт.;

- сахарный песок: 80 г.;

- сливочное масло: 100 г.;

- разрыхлитель: 1 ч. Ложка или чайная сода 0,5 ложки;

- соль: щепотка.

Выход выпеченного: 500 г

Овсяные хлопья для печенья можно взять абсолютно любые: крупные, средние,

быстрого приготовления. Иногда можно обойтись даже овсяной мукой.

овсяные хлопья нужно немного поджарить на сковородке, минут 5. Этот секрет рецепта придаст овсяному печенью приятный привкус.

Чтобы печенье получилось нежным, поджаренные овсяные хлопья смолоть в муку.

Размягченное при комнатной температуре сливочное масло (достаточно оставить на пару часов) растираем с сахарным песком.

Добавляем яйца.

Отдельно смешиваем муку, овсяную муку, соль и разрыхлитель, можно чайную соду.

Все перемешиваем и оставляем немного постоять. Но это необязательно.

На противень, застеленной бумагой для выпечки, чайной ложкой выкладываем маленькие комочки. Имейте ввиду, что во время приготовления тесто за счет входящего в его состав масла, растечётся, поэтому выкладывайте комочки подальше

друг от друга.

Ставим в духовку, разогретую до 180 градусов и выпекаем печенье из овсяных хлопьев минут 25. Если поподжаристее, то 33 мин.