



LOVEKITCHEN.ME



ВІВСЯНО-ГОРІХОВЕ ПЕЧИВО

20
штук

Дуже простий та швидкий рецепт приготування смачного вівсяного печива з горіхами, з приготуванням впораються навіть новачки.

Хочу звернути вашу увагу, що до складу печива не входить пшеничне борошно, тобто рецепт підходить для людей що не вживають глютену.

Склад:

240 г вівсяної крупи (пластівців, або борошна)

100 г горіхів (будь-яких)

100 г цукру

200 г вершкового масла

2 яйця

6 г розпушувача



КРОК 1

Подрібніть горіхи та вівсянку (разом) до стану борошна, додайте розпушувач та добре перемішайте.



КРОК 2

Масло збийте з цукром.

КРОК 3

Продовжуючи збивати, по одному, додавайте яйця.



КРОК 4

Додайте до масла з яйцями та цукром горіхово-вівсяну суміш та змішайте до однорідності.



КРОК 5

Перекладіть тісто у меншу місткість, герметично накрийте та відправте у холодильник на декілька годин.



КРОК 6

Застеліть деко пергаментом. З тіста сформуйте кульки однакового розміру (приблизно по 35 г кожна). За бажанням, кульки можна обкачати у цукрі, какао, цинамоні тощо.



КРОК 7

Розкладіть кульки по деко й трохи приплескайте їх рукою.



КРОК 8

Випікайте у духовці попередньо розігрітій до температури 160°C у режимі конвекції, приблизно 35 хвилин. якщо ж конвекції в вас нема, збільшить температуру до 170°C і слідкуйте за печивом, вам може знадобитися трошки більше часу.



ВІТАЮ, Я ОЛЕНА ПРОХОРЧУК

АВТОРКА І ЗАСНОВНИЦЯ БЛОГУ LOVEKITCHEN.ME
ПИШУ, ГОТУЮ ТА ФОТОГРАФУЮ ДЛЯ ВАС.

Смачна та красива їжа — це моя пристрасть, а на додаток до цього, я обожнюю готувати та фотографувати.

Враховуючи усе перелічене, завжди намагаюся довести смак будь-якої своєї страви до ідеалу. Коли ж досягаю цього ідеалу — детально описую рецепт, фотографую саму страву та усі етапи її приготування і публікую на своєму сайті. Саме тому, за моїми рецептами в вас завжди вийде смачно, й так само гарно, як на моїх фотографіях. Усе що вам для цього потрібно — чітко дотримуватися моїх рецептів.

Якщо вам щось незрозуміло, або виникли питання — зв'яжіться зі мною, щоб ми могли вирішити усе як найшвидше.