



Печенье овсяное



На 0 г	Калории 0	Белки 0.0	Жиры 0.0	Углеводы 0.0
На 100 г	Калории 264.6	Белки 6.1	Жиры 7.1	Углеводы 44.2

Ингредиенты

Хлопья «Геркулес» - 150 граммов
Сахар - 50 граммов
Соль поваренная пищевая - 6 граммов
Яйцо - 100 граммов
Сметана 20 - 100 граммов
Яблочное варенье - 150 граммов

Процент потерь по массе: 0 %

Описание

Подготовьте ингредиенты для приготовления печенья. Переложите овсяные хлопья в блендер и измельчите, но не слишком мелко. Добавьте к перемолотым хлопьям яйца и сахар, перемешайте. Добавьте сметану и соль, снова перемешайте. Добавьте варенье. Если тесто для печенья будет недостаточно густым, всыпьте 2 ст. ложки овсяной муки. Застелите противень бумагой для выпечки, ложкой выкладывайте печенье на пергамент, на небольшом расстоянии друг от друга. Выпекайте при температуре 180 градусов 15-20 минут, следите за готовностью.

Инструкция по приготовлению

© 2013-2024 Береги фигуру
Все права защищены
Распечатано с сайта beregifigu.ru