



овсяное печенье



На 872 г	Калории 3624	Белки 89.2	Жиры 210.7	Углеводы 312.7
На 100 г	Калории 415.6	Белки 10.2	Жиры 24.2	Углеводы 35.9

Ингредиенты

Масло сливочное 82,5% - 180 граммов
овсянка Ясно Солнышко №2 - 380 граммов
Сгущеное молоко - 180 граммов
Яйцо куриное - 204 грамма

Процент потерь по массе: 12.8 %

Описание

топим масло, добавляем 4 яйца банку сгущенки, перемешиваем до однородной массы. высыпаем 380...400 грамм средних овсяных хлопьев (можно совместить крупные и средние). перемешиваем. оставляем на 15...20 минут, периодически перемешиваем (1...2 раза) можно добавить: орехи, изюм и т.д. разложить плоскими лепёшками на противень с бумагой для выпекания. выпекаем 10...15 минут при 180 или 15...20 при 160 градусах. - всё зависит от духового шкафа.

Инструкция по приготовлению

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