

# Овсяно-миндальное печенье.

В поисках идеального варианта к чаю сегодня Принцесса приготовила овсяно-миндальное печенье. Всё прям как я люблю: в меру твёрдое и в тоже время не монолитное, а разделяющееся на кусочки (чтоб удобно было отламывать), но не рассыпчатое (курабье это отдельная сладкая часть моей жизни).



#пища #печенье #миндаль

## Овсяно-миндальное печенье.

### Ингредиенты:

Геркулес – 110 граммов

Сахарная пудра – 80 граммов

Мука цельнозерновая – две столовые ложки

Масло сливочное – 110 граммов

Миндальные лепестки – 1 столовая ложка

Эссенция миндальная (ванильная) – 2-3 капли



## Овсяно-миндальное печенье.

### Приготовление:

Овсяные хлопья вместе с сахарной пудрой измельчить в блендере. Не обязательно до состояния муки.

Пересыпать овсяную крошку в глубокую чашку, добавить муку и миндальные лепестки. Если нет лепестков, можно заменить измельчённым миндалём.

Размягчённое сливочное масло порезать небольшими кусочками. Добавить его к сухой смеси, накапать ароматную эссенцию. Масляно-мучную смесь перетереть руками в крошку. Скатать тесто в шар.

Противень, застелить пекарской бумагой или ковриком для выпечки. Тесто поделить на 9-10 кусочков, скатать шарики и приплюснуть, придав форму печенья. Выпекать в духовке, разогретой до 180 градусов по Цельсию примерно 15 минут.



## Ещё печенек?

Клубнично-мятное печенье. По мнению Принцессы в клубнично-мятное печенье нужно добавить побольше мяты. А на мой вкус печеньки получились практически идеальными.

Печенье Балалайка Как известный в узких кругах балалаечник повар Вова и печенье делает в форме балалайки. И со второй попытки всё получилось как надо.

Не опускайте руки и всё у нас получится!

Напишите в комментариях: а вам нравится балалайка?

Ароматное кунжутное печенье Лучшее всего у Володи получается выпечка. Ну как тут похудеть Вот и в этот раз ароматное кунжутное печенье на диво хорошо пошло с зелёным цейлонским чаем. А по чаю у нас Татьяна Алексеевна, тёща моя, специалист. Места чайные знает. И постоянно радуется нас дивными приобретениями. А вы где покупаете чай?

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Инстаграме, Телеграмме.