Состав:

100 г фундука

200 г кураги

2 стакана овсянки быстрого приготовления

½ стакана муки

1 яйцо

100 г сливочного масла

½ стакана коричневого сахара

1 ст.л. ванильного сахара

1 ч.л. соды

1 ст.л. винного уксуса

щепотка соли

Рецепт овсяного печенья с фундуком и курагой:

Яйцо взбить с сахаром и щепоткой соли. Сливочное масло растопить при комнатной температуре и добавить к яйцу с сахаром, добавить ванильный сахар, муку, все перемешать. Соду погасить уксусом и добавить в тесто, перемешать, затем добавить 2 стакана овсянки быстрого приготовления и еще раз перемешать.

Фундук обжарить на сковородке без добавления масла в течение 2-3 минут, периодически помешивая. Затем немного остудить, орешки порезать на 2-4 части. Курагу замочить в прохладной воде на 3-5 минут, немного обсушить и нарезать некрупными кубиками. Фундук и курагу добавить в тесто, перемешать и выложить на противень на бумагу для выпечки при помощи чайной ложки и немного придавить, чтобы печенье приобрело более плоскую форму высотой 0,5 - 0,7 см – так оно будет быстрее готовиться.

Выпекать в заранее разогретой духовке при температуре 200 градусов в течение 13-15 минут.

Приятного аппетита!