



Состав:

200 г чернослива

100 г ореха пекан (или грецкого ореха)

100 г сливочного масла

2 стакана овсяных хлопьев быстрого приготовления

½ стакана муки

1 яйцо

½ стакана коричневого сахара

1-2 ст.л. ванильного сахара

1 ч.л. соды

1 ст.л. винного уксуса

щепотка соли

Рецепт овсяного печенья с черносливом и орехами:

Яйцо немного взбить с щепоткой соли и сахаром. Сливочное масло растопить при комнатной температуре, добавить к яйцу с сахаром и также немного взбить. Сюда же добавить муку, ванильный сахар, соду, гашенную уксусом, и 2 стакана овсяных хлопьев быстрого приготовления. Тесто тщательно вымесить.

Чернослив замочить в холодной воде на 5-7 минут, затем воду слить, чернослив промыть и порезать на некрупные кусочки. Орех пекан нарезать небольшими кусочками (каждый орех разрезать на 2-3 части). Вместо ореха пекан можно использовать грецкий орех. Орех пекан и чернослив добавить в тесто и перемешать.

Тесто выкладывать на противень, накрытый специальной бумагой для выпекания, при помощи чайной ложки и немного придавливать сверху рукой, чтобы печенье приобрело более плоскую форму высотой 0,5 - 0,7 см – так оно будет быстрее готовиться.

Выпекать в предварительно разогретой до 200 градусов духовке в течение 13-15 минут.

Приятного аппетита!