

Овсяное печенье



*Выполнила:
учитель технологии
Пятницына Н.В.
Г. Кстово*

Ингредиенты:

150 г сливочного масла
100 г сахара
3 яйца
3 ст.л. меда
100 г овсяных хлопьев
100 г шоколада
150 г вяленой ягоды
1 ч.л. молотой корицы
2 ч.л. разрыхлителя
350-400 г муки



Из указанного количества ингредиентов получается 30-35 штук.

Шоколад нарезать кубиками примерно 0.5x0.5 см.



Масло растереть с сахаром.



Добавить яйца, перемешать. Добавить мед, перемешать.



Добавить вяленую ягоду, шоколад, корицу перемешать



Добавить хлопья, перемешать.



Добавить разрыхлитель и муку, замесить тесто.



Противень смазать маслом или застелить бумагой для выпечки.
Из теста сформировать лепешечки, выложить их на противень.



Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке в течение 20-25 минут. *Приятного аппетита!*

Приятного чаепития!



*Использованы фотографии с сайта:
«<http://www.say7.info/>»*