

# *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/>»*