Конфеты из овсяного толокна «С. Пудовъ»

Время приготовления: 20 минут.
Сложность:

Это очень простой рецепт полезных и вкусных конфет из овсяного толокна.

Тесто

- Сахар (арт. 1431216) — 1 стакан.
- Толокно овсяное «С. Пудовъ» (арт. 1519467) — 1 стакан.
- Масло сливочное — 50 г.
- Какао-порошок (арт. 1425969) — 1 столовая ложка.
- Молоко — 1 стакан.

Посыпка

- Фундук очищенный измельчённый — по вкусу.
- Какао-порошок (арт. 1425969) — по вкусу.
- Кокосовая стружка — по вкусу.

Инструкция

1. Сначала смешиваем какао и сахар. Небольшими порциями, постоянно перемешивая, добавляем молоко.

2. Растапливаем в любой толстостенной посуде (сотейнике или другой сковороде) сливочное масло и добавляем к нему смесь молока, какао и сахара.

3. Варим 5 минут на медленном огне, постоянно помешивая. Снимаем, добавляем маленькими порциями толокно и снова перемешиваем.

4. Сначала масса будет жидковатой, но в процессе остывания загустеет. Как только она станет тёплой, начинаем формировать шарики небольшого размера. Обваливаем их в кокосовой стружке, дроблёных орехах или какао-порошке.

5. Охлаждаем в холодильнике. Можно обвалять шарики в семенах кунжута, предварительно прожаренных 1–2 минуты на горячей сковороде. Орехи, сухофрукты, изюм или кокосовую стружку можно добавить во время приготовления вместе с толокном.

Приятного аппетита!

Оладьи из овсяного толокна «С. Пудовъ»

Время приготовления: 30 минут.
Сложность:

Необычные и очень полезные оладьи из толокна — прекрасный завтрак и питательная закуска.

Ингредиенты

- Соль (арт. 1519479) — 1 чайная ложка.
- Кефир — 2 стакана.
- Яйцо — 3 шт.
- Сахар (арт. 1431216) — 1 столовая ложка.
- Толокно овсяное «С. Пудовъ» (арт. 1519467) — 1 стакан.

Инструкция

1. Толокно, кефир, яйца, сахар и соль тщательно перемешиваем до получения однородной массы. Даём постоять тесту 3–5 минут. За это время толокно набухнет, и тесто станет вязким.
2. Выкладываем получившуюся массу столовой ложкой на разогретую сковороду с растительным маслом и жарим с двух сторон до готовности.
3. Подавать оладьи лучше горячими. Так они будут нежнее.

К оладьям хорошо подойдут как сладкие добавки (сиропы, мёд, варенье), так и иные: сметана, соусы с зеленью.

Приятного аппетита!