

Мучная смесь «Печенье овсяное» от ТМ «С. Пудовъ»

Время приготовления: 40 мин.

Сложность:



Мастер-класс. Печенье овсяное.

Это печенье не только вкусное, но ещё и очень полезное.

Ингредиенты

- Мучная смесь «Печенье овсяное» — 1 упаковка.
- Вода комнатной температуры — 160 ± 10 мл.
- Маргарин или сливочное масло — 150 г.

Инструкция



1. Выкладываем сухую смесь в миску, добавляем воду и растопленное масло или маргарин.
2. Мешаем тесто до получения однородной массы. Даём ему постоять 5 минут.
3. С помощью чайной ложки выкладываем небольшими порциями на расстоянии 3–4 см друг от друга на противень, застеленный пекарской бумагой или смазанный растительным маслом. Такое расстояние необходимо, потому что печенье при выпечке немного расплывётся по сторонам. Удобнее работать ложкой, смоченной в воде: с неё тесто легко соскальзывает.



4. Выпекаем 20–25 минут в разогретой духовке при температуре 180–200 °С до готовности.
5. Снимаем готовое печенье с противня. Охлаждаем. Если оно показалось вам не слишком сладким, можно посыпать его сахарной пудрой.



Желаем всем приятного аппетита!