



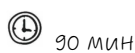
Домашнее овсяное печенье со свёклой и имбирем



Ингредиенты

◦ Свёкла в кубиках "На пару"	1/2 банки (150г)
◦ Сахар	100 г
◦ Кардамон	1 ч. л.
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Разрыхлитель	10 г
◦ Имбирь молотый	2 ч. л.
◦ Корица молотая	2 ч. л.
◦ Мука пшеничная	150 г
◦ Овсяные хлопья	150 г
◦ Сахарная пудра	3 ч. л.
◦ Масло сливочное	100 г
◦ Гвоздика молотая	1/2 ч. л.

Способ приготовления:



30 мин



30 порции



285 ккал

1. Смешайте муку с овсяными хлопьями, добавьте имбирь, корицу, кардамон, гвоздику и разрыхлитель. Перемешайте.

2. Свёклу немного измельчите блендером.

3. В отдельной миске взбейте миксером масло с сахаром. Добавьте яйца и свёклу. Перемешайте.

4. Соедините обе смеси и еще раз перемешайте при помощи миксера. Тесто получится мягким и липким. Заверните его в пленку и положите в холодильник на час-полтора.

5. Через положенное время достаньте тесто, разделите его на 4 части, 3 части уберите обратно в холодильник, а одну раскатайте очень тонко на пергаментной бумаге и вырежьте фигурки при помощи небольших формочек.

6. Лишнее тесто уберите, бумагу с печеньем переложите на противень и поставьте в духовку, разогретую до 180°C. Выпекайте 5-7 минут до зарумянивания. Повторите со всем тестом.

7. Подавайте печенье, присыпав сахарной пудрой, смешанной с корицей.



Совет

Печенье отлично сочетается с имбирем, звездикой, корицей и цедрой апельсина. Вы можете добавлять эти ингредиенты по желанию. Если тесто прилипает к скалке, накройте его пергаментной бумагой и раскатывайте через бумагу.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>