

Овсяное печенье

Рецепт классического печенья

Ингредиенты

- Сливочное масло – 265 гр.
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Сахар – 195 гр.
- Мука – 200 гр.
- Овсяные хлопья – 300 гр.
- Разрыхлитель – 8 гр.

Приготовление

1. Воспользовавшись миской средней емкости, необходимо смешать сахар и сливочное масло. Растереть их.
2. Добавить яйца. Тщательно перемешать. Можно воспользоваться миксером или венчиком.
3. Засыпать в миску хлопья овсянки. Перемешать.
4. Муку смешать с разрыхлителем. Добавить к яичной смеси.
5. Из полученных компонентов необходимо замесить тесто. Оно должно получиться не очень густое.
6. Закрыть миску полиэтиленовой пленкой, после чего тесто необходимо поместить в холодильник на полтора часа. За это время овсяные хлопья получают влагу и станут более мягкими.
7. Противень, на котором будет выпекаться овсяное печенье, следует покрыть тонким слоем масла растительного или застелить бумагой для выпекания.
8. Достав из холодильника тесто, необходимо отделять от него куски небольших размеров (если делать это руками, целесообразно смочить руки холодной водой, благодаря чему тесто не будет прилипать). Из каждого кусочка теста необходимо сформировать небольшую лепешку.
9. Печенье на противне должно находиться на некотором расстоянии друг от друга, так как в процессе приготовления оно будет немного растекаться.
10. Нагрев духовку до 190 градусов по Цельсию, поместить в неё противень с печеньем на 20 минут.
11. Готовое печенье необходимо остудить перед употреблением. Тогда оно станет хрустящим.

Рецепт овсяного печенья с орехами и изюмом

Ингредиенты

- Хлопья овсяные – 195 гр.
- Мука – 165 гр.
- Сахар коричневый – 95 гр.
- Сахар белый – 95 гр.
- Соль – 3 гр.

- Разрыхлитель – 5 гр.
- Сливочное масло – 145 гр.
- Яйцо куриное – 1 шт.
- Молоко – 10 гр.
- Эссенция ванильная – 6 гр.
- Цедра апельсиновая – 10 гр.
- Изюм – 30 гр.
- Орехи – 30 гр.
- Шоколад черный – 100 гр.
- Шоколад белый – 100 гр.

Приготовление

1. Муку, разрыхлитель и соль необходимо просеять и смешать в миске средней емкости.
2. Сахар и сливочное масло необходимо растереть в однородную массу. Для этого следует воспользоваться вилкой.
3. Яйцо куриное необходимо слегка взбить венчиком или миксером. Добавить молоко, яйцо и ванильную эссенцию к масляно-сахарной смеси. Тщательно перемешать до получения массы однородной консистенции. Взбить миксером.
4. Перемешать получившиеся мучную и масляную смеси. Необходимо вымесить однородное тесто.
5. Изюм необходимо тщательно промыть и поставить в теплую воду на полчаса (это сделает изюм более мягким и нежным).
6. Заготовленную апельсиновую цедру необходимо измельчить. Для этого воспользуйтесь ножом или блендером.
7. Орех грецкий следует очистить от скорлупы (данный рецепт предполагает получение 30 гр. чистых ядер). Ядра ореха необходимо мелко нарезать или измельчить в блендере.
8. Добавить в тесто измельченную цедру, орех, изюм. Перемешать.
9. Используя специальную бумагу для выпекания, следует покрыть противень. Её необходимо слегка смазать маслом или побрызгать специальным спреем.
10. Необходимо воспользоваться столовой ложкой, которая поможет отделять от общей массы необходимое количество теста и выкладывать его на противне. Печенья располагать друг к другу не ближе, чем 5 сантиметров.
11. Противень необходимо поместить в духовку, нагретую до 200 градусов по Цельсию, на 20 минут.
12. Печенье необходимо вытащить из духовки, и дать ему постоять около 5 минут на воздухе. Осторожно поддевая снизу каждое печенье, переложить в тарелку. На данном этапе овсяное печенье еще мягкое, но остыв, оно станет твердым и хрустящим.
13. Шоколад необходимо растопить на водяной бане. С помощью кондитерского шприца или мешочка следует сделать шоколадную решеточку на каждом печенье. Полоски белым шоколадом следует наносить в одну сторону, а полоски черным шоколадом должны быть перпендикулярны белому. Такая решетка имеет красивый внешний вид.

Рецепт печенья «Анзакс»

Ингредиенты

- Хлопья овсянки – 190 гр.
- Мука – 190 гр.
- Стружка кокоса – 150 гр.

- Сливочное масло – 140 гр.
- Сахар коричневый – 150 гр.
- Мёд – 25 гр.
- Вода – 30 гр.
- Сода – 6 гр.

Приготовление

1. Муку необходимо просеять с помощью сита.
2. В миске средней емкости следует перемешать муку, овсянку, сахар и стружку кокоса (данный рецепт предполагает использование несладкой стружки). Перемешать.
3. Масло необходимо порезать на мелкие кубики и, в небольшой кастрюле, растопить на медленном огне.
4. В жидкое масло необходимо добавить мед (необходимо использовать жидкий мед).
5. В чашке следует смешать соду с двумя столовыми ложками кипятка. Вылить смесь воды и соды в масло (еще горячее). Если все сделано верно, полученная масса должна образовывать пену.
6. Смешать пенистую субстанцию и мучную смесь. Перемешать. Консистенция получившегося теста должна быть неоднородной, масса должна получиться маслянистой, её тяжело перемешивать.
7. С помощью столовой ложки необходимо отделить немного получившегося теста. Это количество теста следует сплоснуть в лепёшку.
8. Противень для выпекания необходимо покрыть специальной бумагой или нанести на него небольшой слой масла сливочного.
9. Поместить получившуюся лепешку из теста на противень, после чего, с помощью вилки, необходимо придавить печенье еще больше (толщина теста должна быть не более сантиметра). Таким же образом следует заполнить весь противень. Расстояние между печеньями должно быть не менее 5 сантиметров.
10. Приготовление необходимо осуществлять в духовке при 180 градусах Цельсия. Длительность приготовления составляет 15-19 минут (в зависимости от размеров вашего печенья).
11. Приготовленное печенье нельзя сразу снимать с противня. Оно должно остыть в течение получаса. За это время они затвердеют и легко снимутся с противня.

Советы

- Для изготовления овсяного печенья лучше всего использовать хлопья быстрого приготовления, что позволит приготовить более нежное и вкусное печенье (этим советом можно воспользоваться независимо от того, какой конкретно рецепт используется).
- Для того чтобы получить более однородное печенье, овсяные хлопья необходимо измельчить с помощью блендера.
- Рецепт овсяного печенья можно изменить, добавив куски шоколада. Для этого дробленый замороженный шоколад следует добавить в тесто на последнем этапе приготовления. Можно использовать черный или молочный шоколад.
- Любое овсяное печенье полезное и вкусное, что позволяет использовать его в качестве лёгкого завтрака для взрослых и детей.
- Употреблять овсяное печенье можно как с прохладными сладкими соками, так и с горячими напитками (чай, кофе).

Источник: <http://pechenie123.ru/oat/klassicheskoe-ovsyano-pechene/>.

From:

<https://dragonserw.ru/> - **Компьютерные услуги, город Ейск**

Permanent link:

<https://dragonserw.ru/meal:oatmeal-cookies>

Last update: **2022/09/04 10:59**

