



Необычное и вкусное овсяное печенье с тыквенным пюре, тыква практически не чувствуется, а печенье тает во рту.

Ингредиенты:

- овсяные хлопья - 1,5 ст.
- тыквенное пюре - 1 ст.
- мука - 2 ст.
- сливочное масло - 200 г
- яйца - 1 шт. (большое)
- шоколад - 100-150 г (или шоколадные чипсы, можно белые)
- сушеная или свежая клюква (по вкусу, ок. 0,5 ст.)
- сахар - 1,5 ст. или 2/3 ст. (по вкусу)
- сода - 1 ч.л. (или разрыхлитель 1,5-2 ч.л.)
- соль - 0,5 ч.л.
- ваниль

Специи (по желанию):

- корица - 2 ч.л.
- молотый имбирь - 3/4 ч.л.
- гвоздика - 1/4 ч.л.
- мускатный орех - 1/4 ч.л.

Приготовление:

Соединить вместе муку, соду, соль, специи.



Размягченное сливочное масло взбить до пышной массы с сахаром, добавить яйцо, ваниль.



Добавить тыквенное пюре,



муку



и овсяные хлопья, тщательно размешивая.



Шоколад раздробить на маленькие кусочки (или можно использовать шоколадные чипсы, "капельки"), соединить с массой, аккуратно вмешать лопаткой,



добавить клюкву (по желанию).

Лист для выпечки застелить пергаментной бумагой. Печенье выложить с помощью столовой или чайной ложки на небольшом расстоянии друг от друга.



Выпекать печенье в предварительно разогретой духовке 15-20 минут, сильно не передерживать - печенье должно быть мягким. Дать немного остыть и снять с листа.



Такое овсяное тыквенное печенье вкусное и с клюквой, и без.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipечka}{loadposition new}