



Домашнее овсяное печенье гораздо вкуснее магазинного, готовится очень легко и быстро. Можно испечь с курагой, орехами, маком, кунжутом...

### **Ингредиенты:**

- сливочное масло - 250 г
- сахар - 1 ст.
- яйца - 1 шт.
- мука - 1,5 ст.
- овсянка - 3 ст.
- изюм - 1 ст. или чуть меньше
- сода - 1 ч.л.
  
- корица - 1 ч.л.
- соль - 1 ч.л.

*Овсянку для печенья можно использовать как быстрого приготовления, так и обычную, вкус будет немного разный - в готовом печенье овсянка быстрого приготовления практически не чувствуется. Кроме корицы можно добавлять мускатный орех (около 0,5 ч.л.), гвоздику молотую, ванилин и т.д. Изюма можно добавить чуть меньше стакана, а также сделать печенье с курагой, черносливом, орехами. Сверху печенье перед выпеканием можно посыпать маком или кунжутом, измельченными орехами.*

### **Приготовление:**

Духовку разогреть до 180-200 градусов.

Изюм промыть, при необходимости замочить на некоторое время и просушить.

Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахаром до пышности.



Добавить яйцо, корицу и другие специи (по желанию).



Муку просеять с содой, солью и соединить со всей массой, перемешать.

Добавить овсянку,



затем изюм, аккуратно перемешать (замесить тесто).



Противень для выпечки застелить пергаментной бумагой.

Сформировать небольшие шарики (объемом со столовую ложку) и поместить их на некотором расстоянии друг от друга - 2-2,5 см. Если хочется, чтобы овсяное печенье было более плоской формы, как магазинное, - шарики слегка придавить - сплюснуть.



Выпекать в духовке более 10 минут - печенье будет более

сухим, во всех случаях, особенно старосте через 10 минут уже надо

Более длительное печенье с изюмом остудить и через пару минут можно снимать с листа



Пропорция 1:1