

Овсяное печенье с корицей

Ингредиенты

- Сливочное масло - 125 г
- Мёд - светлый жидкий 125 г
- Корица - корица 1 ст.л
- Цедра лимона - 2 шт, мелко натертая
- Мука - 100 г
- Овсяные хлопья - 200 г, измельчить скалкой
- Соль - щепотка



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Разогрейте духовку до 180 °С. Сложите масло, мед, корицу и цедру в сотейник и разогрейте на тихом огне, чтобы масло растаяло. Хорошо размешайте, всыпьте муку, хлопья, кунжут. Вымесите тесто.

2

Десертной ложкой разложите тесто на противень. Разровняйте края, чтобы форма была круглой. Выпекайте 10-15 минут, в центре тесто должно стать слегка золотистым, а по бокам – хорошо подрумяниться.

3

Достаньте печенье из духовки, дайте ему остыть сначала минут 10 на противне, а потом переложите на решетку и полностью остудите.

Приятного вам аппетита :)