

ПЕЧЕНЬЕ

ОВСЯНОЕ САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Это печенье очень сладкое и удивительно вкусное. Кроме того, за ним очень интересно наблюдать в духовке.

При высокой температуре шарики из масла, сахара и овсянки плавятся и расплываются в тонкие блинчики, а сахар превращается в карамель, поэтому, когда вы достанете готовое печенье из духовки, оно будет мягким. Надо обязательно подождать несколько минут, чтобы сахар остыл и затвердел, тогда печенье легко снимется с бумаги.



Как обычно, основные правила приготовления этого печенья:

- не забудьте положить в тесто разрыхлитель;
- кладите шарики теста подальше друг от друга, обязательно подстелив бумагу для выпечки;
- печите их в горячей духовке;
- прежде чем снимать с противня, дайте печенье остыть и затвердеть.

Почему в это печенье добавляют разрыхлитель? Дело в том, что в печенье много сахара, который при нагреве превращается в карамель, так что без разрыхлителя печенье получится очень твердым. При выпечке углекислый газ «раздвигает» тесто и частички карамели, не давая им слипаться, так готовое печенье получается более хрупким и ломким.

- **100 г овсянки (только «Геркулес», а не хлопья быстрого приготовления!)**
- **100 г сливочного масла**
- **150 г сахара**
- **25 г муки**
- **1 ч. ложка без горки разрыхлителя**

- **большая миска**
- **ложка**
- **противень, застеленный бумагой для выпечки**

разогрейте духовку до 200 °С



- 1 Размелите овсянку в блендере в мелкую крупку. Добавьте муку, сахар и разрыхлитель, хорошо перемешайте.
- 2 Добавьте размягченное масло и замесите мягкое тесто.
- 3 Берите тесто чайной ложкой и скатывайте маленькие шарики, размером приблизительно с грецкий орех.
- 4 Кладите их на противень, застеленный бумагой для выпечки, подальше друг от друга, так как печенье сильно растечется. Всего получится около 30 штук, и все сразу они на противень не уместятся.
- 5 Поставьте противень в разогретую духовку и пеките 12–15 минут. В духовке за счет разрыхлителя тесто поднимется, но потом осядет. Так и должно быть.
- 6 Готовое печенье остудите 10 минут, а потом снимите с бумаги.



Обязательно используйте бумагу для выпечки, потому что печенье с большим количеством сахара всегда намертво прилипает к противню.