

Овсяное печенье с кусочками шоколада



0 ч 40 мин



1 порции



6 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	3539 Ккал
Белки:	61.3 грамм
Жиры:	153.1 грамм
Углеводы:	501.4 грамм

Ингредиенты

Категории: [Выпечка и десерты](#), [Печенье](#)

Ингредиент	Кол-во
Пшеничная мука	3 ст. л.
Шоколад	100 г
Сахар	1 стакан
Сливочное масло	100 г
Яйцо куриное	2 штуки
Овсяные хлопья	3 стакана

Инструкция

1. Смешать немного растопленное масло с сахаром добела, а затем взбить миксером.
2. Добавить яйца, перемешать, взбить миксером.
3. В отдельной миске перемешать овсяные хлопья с мукой. Овсяные хлопья можно предварительно измельчить.
4. Добавить перемешанные хлопья и муку к смеси яиц, масла и сахара, и взбить.
5. Порезать шоколад на мелкие кусочки, добавить к смеси и перемешать так, чтобы кусочки равномерно распределились по всему объему теста.
6. Расстелить пекарскую бумагу на противень и выложить будущее печенье лепешками.
7. Выпекать в духовке 30-40 минут при температуре 180 градусов.