**Овсяное печенье с наполнителем грецкий орех.**

**Многообразие рецептов овсяного печенья столь велико, что очень трудно подобрать то, что нам больше всего подходит. Исходя из имеющихся продуктов, можно найти тот вариант, который будет наиболее приемлемым для вас. И в данном рецепте не так много ингредиентов, но это печенье очень вкусное, как и всё, что сделано своими руками. Для изготовления и выпекания овсяного печенья с грецким орехом нам необходимо:**

**1. сливочного масла или пекарского жира – 200 грамм**

**2. сахара – 250 грамм**

**3. сахара коричневого – 250 грамм**

**4. Два яйца**

**5. ванилин – 10 грамм (пакетик)**

**6. мука пшеничная – 200 грамм**

**7. традиционные овсяные хлопья – 200 грамм**

**8. разрыхлитель для теста – 10 грамм**

**9. сода пищевая – 10 грамм**

**10. соль – 5 - 10грамм**

**11. грецкие орехи – 200 грамм**

**Фото 1. Масло, размягчённое и сахар коричневый и обычный.**

**Пекарский жир или сливочное масло, которые должны быть размягчены и оба вида сахара взбить в большой миске до получения светлой пышной массы.**

**Фото 2. Взбитое масло и яйца.**

**Добавить яйца, выливая по одному и каждый раз тщательно взбивать. Добавить ванильный сахар к взбитой масляной массе. В другой посуде соединить муку, хлопья овсяные, разрыхлитель, соду (гасить) и соль.**

**Фото 3. Посуда с мукой, овсяными хлопьями, соль и разрыхлитель с содой.**

**Затем добавить овсяно-мучную смесь к масляной массе. Всыпать в тесто измельчённые грецкие орехи и снова тщательно размешать.**

**Фото 4. Готовое тесто с грецкими орехами.**

**Также к этому рецепту можно добавить и другие наполнители, как кокосовая стружка или шоколадные хлопья или кусочки шоколада. Это может быть и изюм или другие виды орехов. Но в данном рецепте есть только один наполнитель – это грецкие орехи.**

**Фото 5. Изделия на сковороде смазанной жиром, которое готово к выпеканию.**

**Тесто столовой ложкой выложить с интервалом 7-8 см на смазанные жиром противни, слегка расплющить ложкой или донышком стакана. Можно также сделать шарики из теста руками, и затем приплюснуть также донышком стакана или пальцами руки или столовой ложкой. Выпекать при температуре 180 градусов и течении 11-14 минут или до золотисто – коричневого цвета. Испечённое печенье выложить на противень на 2 минуты, затем переложить на блюдо или на решётку до полного остывания.**

**Фото 6. Готовое овсяное печенье с грецким орехом на блюде.**

**Также можно выпекать печенье и на сковороде, заранее смазанной жиром и не в духовке, а в аэрогриле. Но в этом случае нужно будет переворачивать печенье для равномерного выпекания изделия. И печь также до золотисто - коричневого цвета. Выход количества овсяного печенья: 30 штук. Хорошего настроения и наслаждения!**