



Ден 2: бисквитки с овесени ядки

Новини | Общество | на 02.12.2023 13:06 | от Рая Лечева

Защо говорим за това?

Декември ухае на канела, нали? Наближава Коледа и започваме да отброяваме дните до изпълнения с вълшебства празник.



Какви продукти са необходими?

- орехи или други ядки - 1 ч.ч. (110 г) препечени и нарязани
- масло - 3/4 чаша (170 г), на стайна температура
- захар/кафява захар, мед - 1 ч.ч. (210 г)
- яйца - 1 голямо
- ванилия - 1 ч.л. екстракт
- брашно - 3/4 ч.ч. (105 г)
- сода - 1/2 ч.л.
- сол - 1/2 ч.л.
- канела - 1/2 ч.л.
- овесени ядки - 3 ч.ч. (260 г) едри
- плодове - 1 ч.ч. сушени червени боровинки, череши, стафиди или 1 ч.ч. бял или тъмен шоколад по избор и 1 ч.л. какао

Стъпките към бисквитките

Овесените ядки могат да се запекат за 8 минути, докато пуснат аромат. Това може да направите и с ядките, ако решите. Оставете фурната включена, за да е загрята за сладките.

В купа разбийте маслото и захарта до кремаобразна и гладка смес (около 2-3 минути). Добавете яйцето и ванилията и разбъркайте. В отделна купа смесете сухите съставки: брашното, содата, солта и канелата. Добавете брашнената смес към течната и разбъркайте, колкото брашното да се поеме. Добавете овесените ядки, сушените плодове или шоколадовия чипс.

Не се притеснявайте да експериментирате със съставките. Това са едни от най-лесните бисквитки. Ако сместа стане по-гъста, добавете още едно яйце, ако е по-рядка, добавете ядки или брашно. Всичко ще бъде наред, щом имате желание.

Застелете тава с хартия за печене. Оформете с влажни ръце по-големи бисквитки с дебелина малко по-малка от 1 см и диаметър около 5 см. Подредете ги в тавата и при нужда ги заравнете с пръсти. Печете овесените бисквити с ядки и плодове около 15-ина минути. Трябва да са сухи по краищата, но влажни по средата. Оставете бисквитките за няколко минути в тавата, преди да ги прехвърлите в купа.



Снимка: Рая Лечева

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
[/book/3534-dekemvri-zapochva-s-dah-na-kapela](#)

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени

