



Рецепти

# Печиво з брусницею та горіхами



282 оцінки



Випічка



35 мін

## Вам знадобиться

Цільнозернове гладке борошно	110 г
гладке борошно	80 г
харчова сода	1/2 чайної ложки
мелена кориця	1 чайна ложка
тертий мускатний горіх	1/4 чайної ложки
сіль	1/4 чайної ложки

пом'якшене вершкове масло	2 столові ложки
ріпакова олія	60 мл
цукор з очерету темний	55 г
цукор кришталевий	3 столові ложки
яйця	1х
закуска Яблуко Гаманек з морквою	125 г
вівсяна каша	1/2 склянки
зернові чіпси	1/2 склянки
сушена брусниця	1/3 склянки
подрібнені волоські горіхи	1/3 склянки

## Процедура підготовки рецепта

Розігрійте духовку до 175°C. Змішайте борошно, соду, корицю, мускатний горіх і сіль. Збийте масло, олію та обидва цукри в піну. Додайте яйця, точну дозу і ваніль і перемішуйте ще 30 секунд. Додайте борошняну суміш і збивайте ще 30 секунд. Акуратно розмішайте пластівці, чіпси, брусницю та горіхи. Зробіть грудочки з тіста на деко, застеленому папером для випічки, залишаючи між ними достатньо місця. Вологими руками притисніть грудочки до товщини близько 6 мм. Випікайте 12 хвилин, поки печиво не випечеться, але все ще є м'яким.