

Такое простое и в то же время такое удивительное лакомство к чаю. Тыквенное печенье получается самой-самой обычной формы, но такое красивое на вид - тыква дарит ему этот яркий оранжевый цвет, а еще оно получается очень мягкое, прямо какое-то воздушное. Вкус тыквы не ощущается, по крайней мере так ярко, как в тыквенной каше))) Детям нравится.



Тыквенное печенье: состав

тыква - такое количество, чтобы получился стакан тыквенного пюре

овсяные хлопья (те, из которых варят овсяную кашу) - 4 ст. ложки

сахар - 1 ст.

подсолнечное масло (нерафинированное) - 0,5 ст.

пшеничная мука - 1,5 ст.

гашеная сода - 2/3 ч. ложки

щепотка соли.

Печенье с тыквой рецепт

Здесь требуется небольшая предварительная подготовка. Она достаточно быстрая, тем не менее можно выполнить её заранее. Сырую тыкву нужно превратить в тыквенное пюре (при желании купите готовое). Я тыкву очень люблю, часто варю её просто так и ем с мёдом. С появлением мультиварки стала пользоваться ей - очень удобно, просто режу очищенную от кожуры и семян тыквенную мякоть и кладу её в мультиварку. Немного сахара и десять минут времени. Тыква отлично варится в мультиварке и без воды. Ложкой хорошо размяла тыкву и пюре готово.

Овсяные хлопья обжариваю на сухой сковороде до золотисто-коричневатого цвета. Дыма правда много получается))) Но зато вкусно пахнет жареными семечками. В блендере чуть измельчаю хлопья, вот что получается.



Соединяю в глубокой чашке стакан тыквенного пюре, стакан сахара и половину стакана подсолнечного масла.



Хорошо перемешиваю ручным венчиком. Выливаю сюда же чуть меньше чайной ложки соды, гашеной уксусом. Снова перемешиваю. Добавляю подготовленные овсяные хлопья и примерно полтора стакана пшеничной муки.



Тщательно перемешиваю и тесто для печенья из тыквы готово. Совершенно необычный вид.

Всё, мы вышли на финишную прямую - теперь смазываем противень и обязательно руки подсолнечным маслом, лепим из теста небольшие лепешки и раскладываем на небольшом расстоянии.



Это, кстати, всё количество печенек из данного объема теста. Отправляем противень в духовку. Готовится ароматное печенье из тыквы при температуре 180 градусов всего 20 минут. Посыпаем сахарной пудрой, или украшаем корицей, тертым шоколадом, кремом - на ваше усмотрение. Вкусное угощение готово. Приятного чаепития вашей дружной компании!



Copyright © by [Бирмама](#)
Копирование материалов запрещено