

Печенье «Кукис Овсяный»

Изи Криспи кейк



Песочное тесто:

Изи Криспи кейк	100 г
Мука пшеничная в/с	260 г
Сахар - песок	200 г
Маргарин 82%	200 г
Вода	100 г
Овсяные хлопья	140 г
Изюм	100 - 200 г

Приготовление:

В дежу миксера загружают жидкие компоненты, затем, сухие и перемешивают лопаткой на средней скорости в течение 8 - 10 мин. В конце замеса добавить изюм. Готовое тесто формуют в шарики по 40 г на кондитерский лист на небольшом расстоянии друг от друга (5-7 см) и выпекают при температуре 170 - 190°C в течение 17- 25 минут.