Дополнительно к миксу вам понадобятся следующие продукты питания:

1 яйцо
45 г размягченного сливочного масла
1 маленький поднос для выпекания

Способ приготовления

- Разогрейте духовку до 160 °C (конвекция) / 180 °C (стандартная) / 4 (газовая).
- Застелите поднос бумагой для выпечки.
- Добавьте все ингредиенты в миску и перемешайте до образования однородного теста.

Закатайте в пищевую пленку и уберите в холодильник на 20 минут, чтобы тесто затвердело.

- Разделите на 5-10 шариков диаметром около 3 см.
- Равномерно распределите шарики на противнях, слегка прижмите каждый из них сверху вилкой.
- Выпекайте 12-14 минут до золотистого оттенка.
- Достаньте из духовки, охладите и наслаждайтесь.

Приятного аппетита!



Бамбинго

БУТЫЛКА БЫСТРОЙ ВЫПЕЧКИ

Овсяное печенье с шоколадом

По любому вопросу сканируй QR-Kod.

Состав: мука пшеничная, сахар тростниковый нерафинированный, хлопья овсяные, молочный шоколад в сахарной глазури.

КЖБУ на 100 г блюда: Содержание белка: 7,5 г; жира: 6,5 г; углеводы: 72 г; энергия: 380ккал.

Сроки хранения: хранить 12 месяцев при температуре 15-20 °C, вне доступа прямого попадания солнечного света.

Вес нетто: 165г, Брутто: 350 г.

Дата изготовления указана на упаковке.

Изготовитель: ИП Евкина Наталья Владимировна. www.бамбинго.shop

2038293179262