

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ И CARAMELITO

🕒 15 мин. 🍳 Средние

СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



ИНГРЕДИЕНТЫ

6 Капсул Caramelito (6 X 40 Мл)
– 6 X 50 Мл Молока.

Для печенья:

100 Г Размягченного
Сливочного Масла
100 Г тростникового Сахара
1 Яйцо
100 Г Муки Грубого Помола
80 Г Овсяной Муки
50 Г Овсяных
Хлопьев («Быстрого
Приготовления»)
40 Г Измельченных Орехов
½ Чайной Ложки Сода
2 Щепотки Соли

В миске кухонного комбайна взбейте масло с сахаром, добавьте яйцо, взбейте повторно, затем добавьте муку, овсяные хлопья, орехи, соду и соль.

- Взбивайте в несколько приемов до тех пор, пока тесто не станет густым.
- Сформируйте тесто в колбаску диаметром 5 см, заверните в пищевую пленку и поставьте в холодильник на 2 часа.
- Разогрейте духовку до 180° C
- Нарезьте рулет из печенья кружочками, поместите печенье на противень, застеленный пергаментной бумагой и запекайте около 10 минут.
- Подавайте с капучино Caramelito (40 мл).

Для эффекта крем-брюле на кофе посыпать тростниковый сахар, а затем довести до коричневого оттенка с помощью кулинарной горелки.

