



ПЕЧЕНЬЕ С OREO

Время приготовления ⌚ 1 ч 50 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ



150 г
печенья OREO



0,5 стакана
какао-
порошка



2 ч.л.
разрыхлителя



1 стакан
сахара



1 ч.л.
ванили



1 стакан
муки



4
яйца



0,25 стакана
сахарной пудры



0,5 стакана сливочного масла,
размягченного

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1

Измельчите 150г печенья OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа. Отделите 50г от получившегося объема.

2

Оставшуюся крошку из OREO смешайте с мукой, какао-порошком и разрыхлителем, хорошо перемешайте. Взбейте сливочное масло с сахаром до воздушного состояния.

3

Добавляйте по одному яйцу к смеси и хорошо перемешивайте на низкой скорости.

4

Смешайте полученную смесь с сухими ингредиентами, добавьте ваниль, еще раз перемешайте.

5

Отправьте полученную смесь в холодильник на 1 час.

6

Смешайте оставшуюся крошку из OREO с сахарной пудрой.

7

Раскатайте тесто и сформируйте из него шарики, размером около 3 см. каждый. Обваляйте шарики в смеси крошки из OREO и сахарной пудры.

8

Разместите шарики на противне и немного их придавите, придав им форму печенья

9

Выпекайте 10 минут или пока верхушка печенья не разломится