

Овсяно-гречневое печенье с вишней



150 г овсяной муки, 150 г гречневой муки, 1,5 чайной ложки разрыхлителя теста, соль, 150 г творога, 3 ст. ложки холодного молока, 100 г сметаны, 2 яйца, ванильный сахар, 200 г вишни без косточек, сахарная пудра, 3 ст. ложки меда, 30 г сливочного масла.

Смешать овсяную и гречневую муку, разрыхлитель теста и щепотку соли. В отдельной миске взбить творог, растопленное сливочное масло, мёд, молоко, сметану, ванильный сахар и яйца. Соединить мучную и творожную смеси, замесить тесто.

Скатать из полученного теста шарики размером с грецкий орех. Из каждого шарика сформировать лепешку, в середину каждой лепешки положить вишню, сделать шарик с вишней внутри.

Выпекать овсяно-гречневое печенье в разогретой духовке при 180° в течение 30-35 минут до золотистого цвета. Сверху еще горячее печенье посыпать сахарной пудрой. Десерт готов!

Время приготовления 50 минут

