

Овсяное печенье с арахисовым маслом

18 порций

Вам понадобится:

- 1 спелый банан
- 4 столовые ложки несоленого сливочного масла
- 1/3 стакана сахарного песка
- 1/2 стакана арахисового масла
- 1/3 стакана коричневого сахара
- 1 большое яйцо
- 1/2 чайной ложки ванильного экстракта
- 1/2 стакана универсальной муки
- 1/2 стакана цельнозерновой муки
- 1/2 чайной ложки пищевой соды
- 2/3 стакана овсяных хлопьев

Дополнительные ингредиенты:

- 1/2 стакана изюма (или стакана шоколадной стружки)



Приготовление

1. Разогрейте духовку до 375 ° F.
2. Разомните банан вилкой.
3. Сливочное масло разделите пополам. В миске, подходящей для использования в микроволновой печи, нагревайте масло 10–15 секунд до мягкости. Будьте осторожны, чтобы не растопить масло.
4. В большой миске смешайте масло, банан и сахар с помощью ложки.
5. Добавьте арахисовое масло и коричневый сахар, хорошо перемешайте.
6. Добавьте яйцо и ваниль. Смешайте до однородной массы.
7. Добавьте муку и соду. Смешайте до однородной массы.
8. Добавьте овсяные хлопья, перемешайте. Если вы используете шоколадную стружку или изюм, аккуратно перемешайте.
9. Зачерпните тесто чайной ложкой. Сформируйте шарики диаметром 1 дюйм. Поместите шарики из теста на расстоянии 2 дюйма друг от друга на несмазанный противень. С помощью вилки разровняйте шарики из теста и в середине сделайте крест.
10. Выпекайте на средней решетке духовки, пока печенье не подрумянится снизу, примерно 8–10 минут. Достаньте из духовки, подождите 5 минут, чтобы оно затвердело и уберите с противня.

Советы шеф-повара:

- В зависимости от духовки, печеньям может потребоваться немного больше или меньше времени для подрумянивания.
- Для быстрого перекуса, раскрошите печенье поверх 1/2 стакана обезжиренного йогурта.



SNAP-Ed

WASHINGTON STATE UNIVERSITY
EXTENSION

[facebook.com](https://www.facebook.com)

[/WSUExtensionSnohomishCountySNAPEd](https://www.facebook.com/WSUExtensionSnohomishCountySNAPEd)