



ПЕЧЕНЬЕ OREO БИСКОТТИ

Время приготовления ⌚ 1 ч 30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ



150 г
печенья OREO



2,5 ч. л.
ванили



1-2 ч. л.
разрыхлителя



1,5 стакана
сахара



4
яйца



4 стакана
муки



0,2 ч. л.
соли



0,5 стакана
растопленного сливочного масла

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1

Разогрейте духовку до 175°C.

2

Измельчите печенье OREO с помощью блендера, ножа или в ступке.

3

Смешайте в миске сахар, масло, яйца и ваниль до однородного состояния.

4

Добавьте в полученную смесь муку, разрыхлитель и соль, хорошо перемешайте. Добавьте измельченное печенье OREO.

5

Разделите полученное тесто на 5 частей, сформируйте из них буханки размером примерно 20x7 см. Переложите полученные буханки на противень, заранее застеленный бумагой для выпечки.

6

Выпекайте изделие в духовке 25-30 минут или пока зубочистка, вставленная в центр, не будет оставаться сухой.

7

Достаньте готовые буханки и дайте им остыть 10 минут, после – нарежьте их на кусочки толщиной в 1 см.

8

Положите их на противень и отправьте в духовку. Выпекайте по 10-12 минут с каждой стороны или до образования легкой корочки. После выпекания дайте им полностью остыть.