



# Печенье из яблок

Визуальный рецепт  
от DAREBEE  
[darebee.net](http://darebee.net)

250 г яблочного пюре + для украшения  
150 г муки  
2 ст.л. – 30 г молотых семян льна  
1 ч.л. разрыхлителя  
½ ч.л. пищевой соды

**ВАРИАНТЫ:** добавьте ½ ч.л. корицы.  
Используйте гречневую и/или овсяную  
муку вместо обычной муки.

**КАК СДЕЛАТЬ СЛАШЕ:** добавьте 60 мл  
кленового или финикового сиропа в тесто.

8 ШТУК

## ИНСТРУКЦИЯ

1. Разогрейте духовку до 200°C (нижний жар). Поместите все ингредиенты в миску для смешивания.

2. Смешивайте до однородности теста. Если у вас есть время, охладите тесто в холодильнике в течение 15 минут.

3. Выложите порции теста на противень, застеленный бумагой для выпечки. Добавьте чайную ложку яблочного пюре на каждое печенье и проколите в нескольких местах вилкой или зубочисткой.

4. Выпекайте в духовке примерно 15 минут или пока печенье не пропечется. Перед подачей остудите.

