



Печенье из нута

Визуальный рецепт
от DAREBEE

 darebee.net

1 банка – 240 г вареного нута

1 чашка – 200 мл воды

2 чашки – 200 г муки

60 мл кленового сиропа

ВАРИАНТЫ: замените $\frac{1}{4}$ пшеничной муки
размолотым миндалем.

12 ШТУК



ИНСТРУКЦИЯ

1. Слейте и промойте нут. Поместите нут и воду в блендер.
2. Взбейте до однородности.
3. Соедините нут с остальными ингредиентами.
4. Перемешайте, пока не получится тесто.
5. Разогрейте духовку до 200°C. Сформируйте из теста печенье. Выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки, и нарежьте ножом.
6. Запекайте в духовке в течение 25 минут. Остудите перед подачей.