

# Печенье из овсяных хлопьев с черникой

Визуальный рецепт от DAREBEE

© [darebee.net](https://darebee.net)

2 чашки ~ 200 г овсяных хлопьев  
2 чашки ~ 300 г замороженной черники  
3 ст.л. кленового или финикового сиропа

ВАРИАНТЫ: добавьте молотую гвоздику  
и грецкие орехи.

2 ПОРЦИИ



## ИНСТРУКЦИЯ



1. В кастрюле смешайте овсяные хлопья и воду в соотношении 1:1. Добавьте кленовый или финиковый сироп и хорошо перемешайте.

2. Доведите до кипения и варите, помешивая, в течение 2 минут, пока овсяная смесь не загустеет.

3. Разделите смесь на две части. Переложите одну часть на противень, застеленный бумагой для выпечки, разровняйте ложкой. Это основа печенья.

4. Вторую часть овсяных хлопьев смешайте со свежей или размороженной черникой и распределите по основе.

5. Разогрейте духовку до 200 °С. Выпекайте в духовке 30 минут или пока корочка не станет золотисто-коричневой.

Посыпьте молотой гвоздикой и дроблеными грецкими орехами.