



# Печенье из тыквы

Визуальный рецепт  
от DAREBEE

© [darebee.net](http://darebee.net)

400 г пюре или вареной на пару тыквы  
300 г муки  
¼ чашки кленового сиропа  
2 ст.л. ~ 30 г молотых семян льна  
1 ч.л. разрыхлителя  
½ ч.л. соды

**ВАРИАНТЫ:** добавьте кусочки шоколада.  
Замените обычную муку на гречневую,  
соевую и/или овсяную.

12 ШТУК

1



2



3



4



## ИНСТРУКЦИЯ

1. Разогрейте духовку до 200°C. Соедините все ингредиенты в миске для смешивания.
2. Добавьте кусочки шоколада (если используете) и хорошо перемешайте. Если есть время, охладите смесь в холодильнике в течение 30 минут.
3. Сформируйте из теста печенье и выложите на противень, застеленный бумагой для выпечки.
4. Выпекайте в духовке в течение 15 минут. Перед подачей на стол остудите.