



Финики мелко порезать, грецкие орехи измельчить. Перемешать сухофрукты и орехи с овсяными хлопьями. Перемешать оливковое масло с теплой водой, залить в смесь хлопьев, орехов и сухофруктов. Перемешать. Консистенция полученной массы должна напоминать мокрый песок. Чтобы сформовать печенье, добавить соду, гашенную в лимонном соке, перемешайте. Печенья уложить на противень и выпекать 15 минут при температуре 200 градусов.

Температура подачи: Комнатная температура

Тип обработки: Выпекание

Ингредиенты:

- Финики - 2/3 стак.
- Грецкий орех - 1/2 стак.
- Овсяные хлопья - 500 г
- Масло оливковое - 1/2 стак.
- Вода (теплая) - 1/2 стак.
- Сода - 1 г
- Лимонный сок (из 1/4 лимона)

У Вас есть кулинарный рецепт! Поделитесь им с читателями сайта "Здрава-Мир" - [ОПУБЛИКОВАТЬ РЕЦЕПТ](#)

Источник: wday.ru