

Печенье без яиц и сахара (для ПП)

Печенье, приготовленное по этому рецепту, считается диетическим, так как не содержит яиц и сахара. Готовится же оно быстро и без заморочек, испечь можно в любой момент. Тем не менее я советую сразу по много его не есть, так как все равно оно содержит жиры.



Ингредиенты

Цельнозерновая мука	50 г
Маргарин	100 г
Мед	1 ст.л
Крупа 5 злаков	100 г
Ванилин	1 пакетик
Тыква свежая	100 г
Мука льняная	20 г

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1

Маргарин растопить на водяной бане.

2 Шаг 2

Мед тоже немного подогреть.

3 Шаг 3

Тыкву натереть на мелкой терке.

4 Шаг 4

Соединить все сыпучие ингредиенты.

5 Шаг 5

Добавить мед и маргарин, замешивая густое тесто.

6 Шаг 6

Раскатать из него пласт теста, вырезать печенье любой подходящей формы.

7 Шаг 7

Выложить печенье на слегка смазанный маслом противень, духовку нагреть до 180 градусов и выпекать печенье до готовности в течение 15 минут.

Приятного аппетита!