

Тыквенные бискотти



На 100 грамм:
Калорийность: **288.44 ккал.**
Белки: **10.21 г.**
Жиры: **12.6 г.**
Углеводы: **32.87 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/tykvennye-biskotti/>

Ингредиенты:

- 125 г тыквенного пюре
- 150 г муки цз
- 100 г овсяных хлопьев перемолотых в муку
- 15 г сливочного масла
- 2 яйца
- 1 ч.л. разрыхлителя
- 1/2 ч.л. молотой корицы
- 1/4 ч.л. мускатного ореха
- 1/4 ч.л. молотого имбиря
- 80 г очищенных фисташек
- 75 г коричневого сахара

Приготовление:

Растопить сливочное масло.

Смешать в миске оба вида муки, специи и разрыхлитель.

Взбить яйца с сахаром в пышную пену.

Добавить к яйцам тыквенное пюре и растопленное масло.

Соединить сухие ингредиенты с жидкими, добавить орехи.

Замесить тесто. Сформировать длинные батончики.

Выпекать около 25 мин. при температуре 180 градусов.

Остудить и нарезать по диагонали батончики ломтиками толщиной 1 см.

Разложить на противень и выпекать 15 мин.