



**18 марта** отмечается **день кружевного овсяного печенья.**

В этот день выпекают тонкие, как вафля, кружевные овсяные печенья, которые, как правило, сопровождаются шариком из шербета или мороженого.

Этот праздник посвящен одному из самых изысканных видов печенья, который пользуется популярностью благодаря своему неповторимому вкусу и текстуре. Давайте погрузимся в мир этого удивительного дня и узнаем больше о кружевном овсяном печенье.

История этого праздника уходит в далекое прошлое, когда американские домохозяйки начали

экспериментировать с различными рецептами выпечки. Овсяное печенье всегда было одним из любимых видов печенья, но кружевное овсяное печенье стало настоящим открытием благодаря своей тонкой структуре и хрустящей текстуре. С тех пор это печенье стало символом изысканности и традиций.

Традиционно кружевное овсяное печенье готовится из муки, овсянки, сахара, масла, ванили, и, конечно же, овсяных хлопьев. Но каждый кондитер внесет в рецепт свои неповторимые нюансы, делая каждое печенье особенным и уникальным. Это позволяет каждому насладиться разнообразием вкусов и оттенков этого великолепного десерта.