



# Amestec pentru biscuiți cu merișoare și fistic

Dificultate ușor

Timp de preparare 5 min.

Timp total 20 min.

Mărime porție 27 bucăți

## Ingrediente

- 150 g fulgi de ovăz
- 200 g făină
- 120 g zahăr brun deschis
- 120 g zahăr extrafin
- 100 g merișoare uscate
- 100 g fistic, nesărat
- ½ linguriță sare de mare
- 1 linguriță scorțișoară măcinată
- ½ linguriță nucșoară măcinată
- 200 g unt nesărat, moale
- 2 ouă mari (63-73 g)
- 1 linguriță praf de copt

## Valori nutritive per 1 bucată

Calorii 748 kJ / 179 kcal

Proteine 2.6 g

Carbhidrați 21.3 g

Grăsimi 9.2 g

## Preparare

1. Puneți un borcan din sticlă, cu închidere ermetică, pe capacul bolului de mixare. Cântăriți cu grijă ingredientele uscate, apăsând ferm și nivelând fiecare strat, în ordinea următoare: fulgii de ovăz, făina, zahărul brun, zahărul extrafin, merișoarele și fisticul.
2. Îndepărtați borcanul de pe capacul bolului de mixare și adăugați sarea, scorțișoara și nucșoara. Închideți și puneți etichetă borcanului pentru a-l dăru.
3. Pentru a prepara biscuiții, preîncălziți cuptorul la 190°C și tapetați cu hârtie de copt 3 tăvi mari pentru copt, apoi dați deoparte.
4. Puneți untul și ouăle în bolul de mixare, apoi amestecați 30 sec./viteza 4.
5. Adăugați conținutul borcanului și praful de copt, apoi, cu ajutorul spatulei, amestecați 20 sec./invers/viteza 2. Finalizați amestecând cu spatula.
6. Cu ajutorul unei linguri, puneți din amestec în tavă, lăsând o distanță de 5 cm între ei, aceștia se vor întinde în timpul coacerii. Coaceți timp de 14 minute (190°C) până când devin aurii. Transferați-i pe un grătar și lăsați-i la răcit înainte de a-i servi sau depozita într-un recipient etanș.

## Obiecte utile

borcan închis ermetic, cuptor, hârtie de copt, tăvi mari pentru copt, grătar, recipient etanș

## Recomandări & Sfaturi utile

- Înlocuiți merișoarele deshidratate cu cireșe deshidratate.
- Înlocuiți fisticul cu migdale tocate grosier.