



# Biscuiți cu unt

Dificultate ușor

Timp de preparare 20 min.

Timp total 50 min.

Mărime porție 30 bucăți

## Ingrediente

- 250 g făină
- 100 g zahăr, plus pentru decor
- 100 g unt nesărat, tăiat bucăți
- 1 ou
- 1 linguriță praf de copt

## Valori nutritive per 1 bucată

Calorii 342 kJ / 82 kcal

Proteine 1 g

Carbohidrați 12 g

Grăsimi 3 g

Fibre 0.2 g

## Preparare

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Tapetați o tavă cu hârtie de copt și puneți-o deoparte.
2. Puneți în bol făina, zahărul, untul, oul și praful de copt și mixați 20 sec./viteza 6.
3. Puneți puțin zahăr pe o farfurie. Luați 1 lingură de aluat și faceți o bilă (cca. Ø 3 cm). Tăvăliți-o prin zahăr, puneți-o în tava pregătită și aplatizați-o cu dinții unei furculițe pentru a face un biscuit rotund. Repetați cu restul de aluat și coaceți biscuiții 20 minute (180°C) sau până devin aurii. Lăsați tava pe un grătar, până la răcirea completă. Serviți sau păstrați biscuiții într-un recipient etanș.

## **Obiecte utile**

cuptor, tavă și hârtie de copt, farfurie, lingură, furculiță, grătar, recipient etanș

## **Recomandări & Sfaturi utile**

- - În pasul 2, adăugați arome naturale cum ar fi zahăr vanilat, coajă de lămâie, coajă de portocală, scorțișoară măcinată sau ghimbir confiat tăiat mărunt.