

Biscuiți cu fructe confiate



Usor

Ingrediente (pentru aprox. 20 bucăți):

150 g fructe confiate

- 1 200 g făină de grâu
- 2 1 plic Praf de copt de la Dr. Oetker
- 3 100 g zahăr
- 4 1 plic Zahăr vanilat Bourbon de la Dr. Oetker
- 5 1 ou
- 6 150 g unt moale sau margarină
- 7 ½ fiolă Aromă de lămâie de la Dr. Oetker
- 8 3 linguri fulgi de ciocolată

În plus: 100 g gem de caise

Mod de preparare:

Se tapetează tava cu hârtia de copt. se preîncălzește cuptorul.

Cuptor electric: 180°C

1 Cuptor cu aer cald: 160°C

Făina se amestecă cu praful de copt într-un recipient. Se adaugă apoi restul de ingrediente, exceptând fulgii de ciocolată, și se amestecă cu un mixer (tel) la viteza cea mai mică, apoi la viteza cea mai mare timp de aproximativ 2 minute. Fulgii de ciocolată se încorporează cu ajutorul unei linguri.

Puneți în tavă aluat cu ajutorul a două lingurițe, formând mici grămăjoare. Lăsați suficient de mult spațiu între ele. Aluatul se presează ușor sub forma unor biscuiți.

Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



Puneți în mijlocul fiecărui biscuite câte o jumătate de linguriță de gem.

Introduceți tava la cuptor în partea de jos a acestuia.

Timp de coacere: 15 minute

Lăsați biscuiții la răcit în tava de copt.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro