

Cookies pentru buna dispoziție

Miere, cocos, curmale, musli Vitalis și multă bună dispoziție

12 porții



grad de dificultate redus



up to 20 Min.



Ingrediente:

Pentru aluat:

2 ouă

100 g miere

100 g Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker

2 linguri ulei

300 g Musli Vitalis crocant cu fructe Dr. Oetker

200 g curmale tăiate în bucăți mici

80 g Fulgi de nucă de cocos Dr. Oetker

- 1 Pentru aluat se bat spumă ouăle cu mierea și zahărul pudră. Se adaugă uleiul amestecând puțin. Se amestecă apoi cu atenție musliul măcinat cu bucățile de curmale și nuca de cocos.
- 2 Cu o lingură se așază grămăjoare de aluat pe o tavă tapetată cu hârtie de copt (30x35 cm). Tava se introduce în partea din mijloc a cuptorului preîncălzit.

Cuptor electric 180 °C

Durată de coacere: 12 Minute

Tip from the Test Kitchen

- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.