

Biscuiti cu ovaz, unt de arahide si merisoare

written by Andreea



Fursecurile facute in casa au fost si vor ramane febletea mea.

Am relatie speciala cu ele inca de cand eram mica. Pe vremurile comuniste, cand prin magazine nu se gasea mai nimic, mama reusea, de pe ici, de pe colo, sa faca rost de cate o bucata de unt pe care o transforma intr-un desert delicios. Dar cand facea fursecuri, eu eram cea mai fericita.

Erau dulci si crocante, parfumate si delicate.

Acum, dupa atatia ani, din cand in cand, tot as mai rontai cate un biscuite aromat si cu gust de unt. Dar pentru ca intr-un biscuite se pot ascunde calorii nemiloase cu silueta, am compus acesti biscuitei mai putin dulci, inasa mai bogati la gust: unt si unt de arahide.

Ingrediente pentru cca 20 biscuiti:

100 g unt moale

100 g zahar brun

1 ou

3 linguri unt de arahide

2 lingurite zahar vanilat

150 g faina integrala

1/2 lingurita praf de copt

1 varf lingurita bicarbonat de sodiu

1 praf sare

100 g migdale tocate

50 g merisoare uscate

75 g fulgi de ovaz



Incingem cuptorul la 185 grade Celsius.

Intr-un castron incapator mixam untul moale la temperatura camerei impreuna cu zaharul brun si zaharul vanilat pana

obtinem o crema pufoasa. Adaugam oul si mixam in continuare, dupa care incorporam si untul de arahide. Turnam faina integrala amestecata cu praful de copt, bicarbonatul si sarea, amestecam totul pana obtinem un aluat omogen. Peste compozitia formata adaugam migdalele tocate, merisoarele si fulgii de ovaz si amestecam totul usor cu o lingura sau o spatula.



Din compozitia formata luam cate o lingura si modelam bilute de aluat pe care le aplatizam cu podul palmei. Le punem pe o tava acoperita cu hartie de copt.

Dam biscuitii la cuptor pentru 10-12 minute pana ce s-au rumenit usor.

Ii scoatem pe un gratar de bucatarie si ii lasam sa se raceasca complet.

Ii putem servi alaturi de un pahar cu lapte sau dimineata la cafeluta. Se pastreaza in cutii de metal si rezista chiar si 2 saptamani! La noi n-au rezistat nemancati mai mult de 2 zile :).



Enjoy!