



# EDIȚIE SPECIALĂ

## #SărbătorileAuGust. Cookies cu fulgi de ciocolată și fructe confiate

Categorie: Culinar Publicat: Joi, 03 Decembrie 2020 12:10 Scris de Roxana Ionescu

Accesări: 746

*Yummy! Ce bine sună, nu?*

---



Crăciunul este un pretext foarte bun pentru a mânca tot felul de dulciuri fără a ne îngrijora de silueta noastră.

Astăzi va împărtășesc o rețeta perfectă pentru orice ocazie, care se prepara ușor și care este pe gustul oricui - Cookies cu fulgi de ciocolată și fructe confiate

Pentru pregătirea compoziției veți avea nevoie de:

- 3/4 cană de zahăr granulat
- 3/4 cană de zahăr brun
- 1 cană de unt moale
- 1 linguriță de vanilie
- 1 ou
- 2 căni de făină
- 1 linguriță praf de copt
- 1/2 linguriță sare
- 2 căni de fulgi de ciocolată (sau bucățele mici de ciocolată menaj)



# EDIȚIE SPECIALĂ

## #SărbătorileAuGust. Cookies cu fulgi de ciocolată și fructe confiate

Categorie: Culinar Publicat: Joi, 03 Decembrie 2020 12:10 Scris de Roxana Ionescu  
Accesări: 746

~~-1 cană de fructe confiate, dacă se dorește, altfel, le puteți prepara simple, doar cu fulgi.~~

Într-un bol mare, bateți zahărul granulat, zahărul brun, untul, vanilia și oul. Se amestecă făina, praful de copt și sarea. Adăugați fulgii de ciocolată și fructele confiate.

Așezați aluatul pe o foaie de gătit sub formă de biluțe de aproximativ 2 centimetri diametru.

Coaceți 8-10 minute sau până când prăjiturile devin maronii (interiorul va fi moale). Răciți-le 1-2 minute, apoi luați-le de pe foaia de copt. Se lasă la răcit complet pe un grilaj sau suport potrivit.

*Poftă bună!*