



SHORTBREAD COOKIES

2020

TEODORA PANA

bunatatileluteo@gmail.com

contact@bestoryteller.ro

www.bestoryteller.ro



www.instagram.com/bestoryteller.ro

www.facebook.com/bestoryteller



Sunt Teodora si apreciez enorm ca ti-ai rezervat din timpul tau sa citesti acest material. Iti promit ca nu-ti va lua mult timp ca sa-l parcurgi. Daca esti aici inseamna ca doresti sa obtii rezultate cat mai bune pentru pasiunea ta.



SHORTBREAD COOKIES – REȚETĂ



Shortbread cookies sau biscuiți englezești cu unt

Acești biscuiți m-au cucerit încă de la prima gustare. I-am făcut împreună cu Anisia, iar acum au devenit biscuiții ei preferați. Au un gust intens de unt și pot spune că sunt minunați. Pe cât de simplă este rețeta pe atât de buni sunt acești biscuiți. Îmi place să-i fac cu vanilie...untul și vanilia fac o combinație grozavă! Îi puteți realiza împreună cu cei mici, va fi foarte distractiv! Dacă veți folosi și decupatoare haioase, distracția va fi maximă.

Ingrediente

- Unt 250 gr
- Zahăr pudră 110 gr
- Făină 360 gr
- Rom și/sau vanilie după gust
- Temperatură coacere 160-170 grade Celsius
- Grad dificultate mediu

Tipsuri

- Untul să fie la temperatura camerei
- Folosiți unt gras
- Aluatul se lucrează pe un blat tapetat cu făină
- Recomand coacerea statică, conventională (funcția căldură sus-jos)
- În compoziție, dacă se dorește, se pot adăuga aromele preferate
- Nu am specificat timpul de coacere pentru că diferă de la un cuptor la altul
- Biscuitii sunt copti în momentul în care pe margine devin aurii

Mod de lucru

- Porniți cuptorul, 160-170 grade Celsius
- Untul împreună cu zahărul pudră se mixează până se formează o spumă frumoasă
- Adăugați esența preferată
- Se adaugă făina și se omogenizează compoziția. Nu ne interesează să mixăm foarte mult pentru că nu dorim să activăm glutenul, ci doar să amestecăm ușor făina cu compoziția de unt
- Aluatul se modelează sub forma unei bile, se acoperă cu o folie alimentară și se introduce la frigider 30-40 minute
- După ce aluatul a stat la frigider se lucrează pe un blat tapetat cu făină, cu ajutorul unui sucitor se întinde aluatul la o grosime de 0,5 cm. Folosiți un decupator care va place, apoi biscuiții se așează într-o tavă tapetată cu hârtie de copt și se introduc la cuptor. Dacă aveți foarte cald în bucătărie și simțiți că biscuiții decupați s-au înmuiat puteți introduce tava la frigider câteva minute și apoi se pot coace
- Nu am specificat un timp exact de coacere pentru că diferă de la un cuptor la altul, după ce biscuiții încep să devină aurii pe margine este timpul să-i scoateți din cuptor.
- Se lasă foarte bine la răcit și apoi se pot servi
- Biscuitii au gust intens de unt



Vă aștept cu impresii și experiențe dulci!