

BISCUIȚI DE TURTĂ DULCE

Rețeta doamnei Crăciun



3 + 1/4 căni
de făină



1 linguriță de praf de copt

1/2 linguriță de sare

1 3/4 cană de zahăr
de cocos / miere

1 linguriță de
scorțișoară

1 linguriță
ghimbir măcinat

1/2 linguriță de cuișoare
măcinate

1/4 linguriță nucșoară
măcinată

1 ou mare



3/4 cană
de unt moale

2/3 cană de
sirop de arțar

1 linguriță
de extract
de vanilie



Preîncălzește
cuptorul la 170° C.
Coace biscuiții timp
de 9-10 minute și
lasă-i la răcit 5 minute,
pe foaia de copt.

GLAZURĂ PENTRU DECOR

1/4 pahar de lapte



1/4 cană de sirop
de arțar



1/4 linguriță de extract
de migdale sau
de vanilie



3 căni de zahăr
pudră de cocos



Liber la imaginație:
decorează biscuiții cu
glazură, împreună cu
cei mici.