



БИСКВИТКИ С БРАШНО ОТ ЛИМЕЦ И ШОКОЛАДОВИ ПАРЧЕНЦА

Хрупкави отвън и меки отвътре, тези бисквитки с лимец и шоколадови парченца съчетават богат вкус и по-здравословна основа. Лимецът придава леко ядков аромат, а шоколадът ги прави неустойимо вкусни!

Необходими продукти (за около 28-30 броя)

- 1 яйце
- 1 ч.ч. захар
- 125 г меко масло
- 20 мл олио
- 2 ч.ч. брашно (1 ч.ч. бяло фино брашно от пшеница и 1 ч.ч. фино брашно от лимец)
- 1 опаковка бакпулвер
- 2-3 бр. ванилия
- Щипка сол
- 120 г натурален шоколад, нарязан на дребно (или шоколадови капки)



Начин на приготвяне

Разбъркайте добре захарта и мекото масло с помощта на миксер. Добавете олиото и яйцето и отново разбъркайте.

Добавете сухите съставки – брашно, бакпулвер, ванилия и сол. Омесете тесто, като накрая добавите и шоколадовите парчета.

Покрийте тестото с фолио и го поставете в хладилник за 1 час.

След това с дланите си оформете топчета с големина на орех. Подредете ги в голяма тава, покрита с хартия за печене, като ги притиснете леко с пръсти и оставите разстояние около 4–5 см между тях. При печенето бисквитките се разстилат и може да се слепят помежду си.

Печете бисквитките 12–15 минути в предварително загрята на 180°C фурна. След като ги извадите, оставете ги в тавата да се охладят за няколко минути, след което ги прехвърлете върху решетка, за да изстинат напълно.

Да ви е сладко!