

# Biscuiti cu morcov



Acesti biscuiti cu morcov erau programati pentru masa noastra de Paste (surpriza pentru iepuras ☐ ), dar cum eu intotdeauna imi propun sa fac prea multe de sarbatori, si ma zapacesc, si intru in criza de timp, si in final fac doar un **tort** :))) ...n-au mai intrat in meniu...

Acum, inasa, vi-i prezint in toata splendoarea (au o culoare minunata!!!)

Sunt niste **biscuiti** crocanti, delicioși si pe placul celor mici! Eu i-am facut de post, dar se pot face si „de dulce”...v-am dat cateva detalii mai jos, la „rubrica” cu sfaturi :))

## Ingrediente:

- 200 g morcovi cruzi, rasi
- 150 ml ulei

- 180 g zahar
- o lingurita de bicarbonat
- 500 g faina
- un praf de sare
- coaja de la o lamaie mica, rasa
- zeama de la o portocala mica

## **Mod de preparare:**

Puneti faina (cernuta) intr-un castron mare. Faceti o scobitura la mijloc si puneti morcovii dati prin razatoarea mica, uleiul, zaharul, bicarbonatul dizolvat in zeama de portocala.

Adaugati praful de sare si coaja de lamaie rasa si amestecati bine pana obtine un aluat „legat”.

Daca aveti un robot de bucatarie care sa faca asta in locul vostru, cu atat mai bine! ☐

Tineti aluatul 20-30 de minute la frigider, invelit intr-o punga, dupa care puteti forma bile de aluat nu foarte mari.

Tapetati o forma mare de copt (tava de aragaz) cu hartie de copt.

Coaceti biscuitii la foc moderat, 170 grade C, timp de cca. 18-20 de minute.

Cand sunt gata, se lasa la racit si se rontaie cu pofta :)))  
...ori simpli, ori cu „topping” de miere sau dulceata...vor fi delicioși, oricum ar fi!!!

Sa ii pastrati neaparat intr-o cutie metalica, ca sa nu se intareasca prea tare!

Sfat: Daca nu ii faceti de post, puteti inlocui uleiul cu unt, si bicarbonatul cu praf de copt, o lingurita cu varf. Iar zaharul il puteti inlocui cu zahar brun.