

# Reteta rapida de biscuiti cu mere si scortisoara, de post



TIMP PREGĂTIRE

10 min

TIMP GĂTIRE

30 min

PORȚII

9 pers

CALORII

30 kcal

## ● Ingrediente

2 mere

100g fulgi de ovaz

5g scortisoara pudra

60g faina integrala

10g seminte de in

80g ulei de cocos, topit

60ml lapte de caju

70ml sirop de artar

## ● Mod de preparare

### 01 Pasul 1

Intr-un vas inalt incepi prin a pune ingredientele uscate (*fara mere, taiate cubulete mici*) si le amesteci bine, apoi intr-un alt vas, alaturi de mere, torni ingredientele umede (*lichide*) si le amesteci bine.

Dupa aceea, pui ingredientele lichide peste cele solide si le amesteci pana se omagenizeaza bine; le lasi sa se intrepatrunda aproximativ 10 minute, timp in care pregatesti o tava pentru copt.

Apoi cu ajutorul unei lingure formezi biscuitii si ii pui in tava.

Cuptorul va fi preincalzit la 180 de grade si punem tava la copt in circa 20-30 de minute.