



 [instagram.com/miculpatiser](https://www.instagram.com/miculpatiser)

 [facebook.com/miculpatiser](https://www.facebook.com/miculpatiser)



BISCUIȚI CU GĂLBENUȘURI

Pentru aprox. 50 biscuiți

Unt (80-82% grăsime), la temperatura camerei	200 g
Zahăr	100 g
Gălbenușuri	3 buc.
Făină	320 g
Lapte	50 g

Glazură pentru uns

Gălbenușuri	1 buc.
Lapte	30 g



[instagram.com/miculpatiser](https://www.instagram.com/miculpatiser)

[facebook.com/miculpatiser](https://www.facebook.com/miculpatiser)



Instrucțiuni

1. Amestecă untul și zahărul cu o lingură.
2. Adaugă gălbenușurile și omogenizează bine.
3. Adaugă treptat, alternativ, făina și laptele.
4. După ce aluatul s-a format, împarte-l în două, împachetează-l în folie de plastic și pune-l la frigider minim 30 minute.
5. Întinde aluatul între două foi de copt, până când ajunge să fie de aprox. 0.5 cm grosime.
6. Pune-l în congelator 15 minute.
7. Scoate-l din congelator și taie-l în formele dorite.
8. Pune biscuiții în tavă.
9. Fă glazura: amestecă gălbenușul cu laptele.
10. Unge biscuiții cu glazura.
11. Coace biscuiții la 190°C pentru 8-10 minute (trebuie să se rumenească puțin pe margine).
12. Întinde resturile de aluat și repetă procesul.