


# Cookies con mirtilli rossi e arancia

24 biscotti

 facile up to 30 Min.

## Ingredienti:

### Per l'impasto:

Terrina

teglia

1 confezione di Miscela 9 torte

1 uovo

100 g burro freddo di frigorifero

100 g Mirtilli liofilizzati rossi

1 arancia con buccia non trattata

## 1 Prepara l'impasto:

Versa nella terrina la miscela con l'uovo, il burro a cubetti, i mirtilli liofilizzati, la scorza grattugiata, tre cucchiaini di succo d'arancia e lavora il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo.

## 2 Forma il rotolo:

Con l'impasto forma un rotolo lungo circa 24 cm, coprilo con pellicola trasparente e ponilo in frigorifero a raffreddare per circa 1 ora.

## 3 Forma i cookies:

Taglia il rotolo ben freddo in fette spesse di circa 1 cm e disponile ben distanziate su una teglia rivestita da carta forno.

## 4 Cuoci:

Cuoci per 10-12 minuti circa sul ripiano medio del forno preriscaldato (elettrico: 180°C, ventilato: 170°C, a gas ripiano alto: 190°C).

## 5 Conserva i cookies:

Conserva i cookies a temperatura ambiente, in una scatola di latta.