

# Ricette a quadretti

## Cranberries cookies



Era da qualche settimana che volevo provare questa ricetta perchè mi intrigava molto l'uso dei **mirtilli rossi disidratati**. E quale migliore occasione di un pranzo domenicale tra amici per sfornare decine di biscotti, confezionarli singolarmente con **queste** fantastiche bustine (grazie **Mari!**), decorarli con adesivi colorati (presi **qui**), riempirne una **scatola natalizia** e distribuirli a tutte le persone care??

N. porzioni: 15 pezzi

Tempo: 80 min

### Ingredienti

- 300 gr farina per dolci
- 100 gr zucchero
- 80 gr olio di riso
- 2 uova
- 1 cucchiaino lievito per dolci
- 1 bustina vanillina
- 50 gr mirtilli rossi disidratati

### Istruzioni

1. Lavorare le uova con l'olio, sbattendo velocemente con una frusta.

2. Setacciare la farina col lievito, la vanillina e lo zucchero, aggiungere il tutto al composto di uova e amalgamare bene.
3. Unire i mirtilli rossi disidratati, lavorare e lasciar riposare in frigo per 30 minuti.
4. Stendere l'impasto col mattarello su un foglio di carta da forno e ricavare i biscotti con l'aiuto di un coppapasta rotondo; disporre i biscotti su una placca e infornare a 180° per 15 minuti e poi con funzione grill per 2 minuti.
5. Sforare, lasciar raffreddare su una gratella per dolci e servire.