ДЕСЕРТ

Домашни бисквитки с круша и грис



Меки бисквитки с настъргана круша и грис - леко сладки, с приятна ронлива текстура. Крушата носи фибри и витамин C, а мекотата им е добра за първите опити с хапване с ръчички след 10-ия месец.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 20 мин **Общо:** 35 мин **Порции:** 12
Възраст: От 10 месеца **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 1 зряла круша (обелена и настъргана)
- 3 с.л. грис
- 3 с.л. пълнозърнесто брашно (или обикновено)
- 1 яйце
- 1 ч.л. кокосово масло (разтопено)
- ½ ч.л. канела (по желание)
- ½ ч.л. бакпулвер

Начин на приготвяне

1. Подготовка на крушата: Обелете крушата, отстранете сърцевината и я настържете на ситно ренде. Оставете настърганата круша за минутка върху кухненска хартия, за да поеме излишната влага - така бисквитките ще се изпекат по-равномерно.
2. Смесване на сухите съставки: В купа смесете гриса, брашното, бакпулвера и канелата. Разбъркайте добре, за да се разпределят равномерно.
3. Смесване на всички съставки: Добавете яйцето, настърганата круша и разтопеното кокосово масло към сухите съставки. Разбъркайте до получаването на гъста, лепкава смес. Ако изглежда прекалено рядка, добавете малко грис.
4. Оформяне: С лъжичка или с мокри ръце оформете малки кръгли бисквитки и ги наредете върху тава, покрита с хартия за печене. Леко ги натиснете отгоре, за да станат плоски.
5. Печене: Загрейте фурната до 170°C и печете 15-18 минути, докато бисквитките станат златисти отгоре и леко твърди на допир. Оставете ги да се охладят напълно преди сервиране, стават по-вкусни с времето.
6. Сервиране: Поднесете самостоятелно като лека закуска или десерт. Хапват се с кисело мляко, плодово пюре или просто така.
7. По желание: Можете да добавите лъжичка ленено брашно или малко настъргана ябълка за допълнителни фибри и вкус.

Съхранение

- Съхранявайте печените бисквитки с круша и грис в затворена кутия на стайна температура до 4 дни.
- Дръжте ги на сухо място, далеч от влага, за да запазят текстурата си.

Замразяване

- Подредете изстиналите бисквитки в торба за фризер с изпуснат въздух или в затворен съд до 1 месец.
- Размразете ги в хладилник или за 30 минути на стайна температура преди сервиране.

Съвети

- Понякога най-хубавите десерти са тези, които правите без списък от непознати съставки. А тези бисквитки с круша и грис доказват, че здравословният десерт може да бъде и вкусен, и невероятно лесен.