

# Dried Cranberries



**Nutrition:** Treat dried cranberries like candy. Even though dried fruit sounds healthy, and can be healthy in moderation, dried cranberries have a nutritional profile that's more like candy.

**Storage:** After opening, place in tightly sealed airtight container or heavy-duty plastic bag.



*Makes 30 servings*

## Dried Cranberry Shortbread Cookies

### Ingredients:

- 1 cup butter, softened
- ½ cup confectioners' sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- 2 cups all-purpose flour
- ½ teaspoon kosher salt
- ¼ cup finely chopped dried cranberries

### Directions:

1. In a mixing bowl, use a mixer on medium speed to beat butter and confectioners' sugar until creamy, 3 to 4 minutes, stopping to scrape sides of bowl. Beat in vanilla.
2. In a medium bowl, sift together flour and salt.
3. With mixer on low speed, gradually add flour mixture to butter mixture, beating until combined. Fold in cranberries.
4. Turn out dough, and shape into a disk (batter may be sticky). Wrap in plastic wrap, and refrigerate for at least 30 minutes.
5. Preheat oven to 350°F. Line 2 baking sheets with parchment paper.
6. On a lightly floured surface, roll dough to ¼-inch thickness. Using a round cookie cutter, cut dough, and place on prepared pans. Refrigerate for 15 minutes.
7. Bake until lightly browned, 10 to 15 minutes. Let cool on pans for 3 minutes. Remove from pans, and let cool completely on wire racks.



courtesy: [bakefromscratch.com](http://bakefromscratch.com)

# Arándanos secos



**Nutrición:** Tratar los arándanos secos como dulces. A pesar de que las frutas secas suenan saludables y pueden ser saludables con moderación, los arándanos secos tienen un perfil nutricional que se parece más a los dulces.

**Almacenamiento:** Una vez abierto, colóquelo en un recipiente hermético herméticamente cerrado o en una bolsa de plástico resistente.



## Ingredientes:

Rinde 30 porciones

- 1 taza de mantequilla, ablandada
- ½ taza de azúcar de confitería
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.
- 2 tazas de harina para todo uso
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ taza de arándanos secos finamente picados

## Galletas de mantequilla con arándanos secos

### Direcciones:

1. En un tazón para mezclar, use una batidora a velocidad media para batir la mantequilla y el azúcar de los confiteros hasta que esté cremosa, de 3 a 4 minutos, deteniéndose para raspar los lados del tazón. Batir en vainilla.
2. En un tazón mediano, tamizar la harina y la sal.
3. Con la batidora a baja velocidad, agregue gradualmente la mezcla de harina a la mezcla de mantequilla, batiendo hasta que se mezclen. Doblar en los arándanos.
4. Gire la masa y forme un disco (la masa puede estar pegajosa). Envuélvalo en una envoltura de plástico y refrigere por al menos 30 minutos.
5. Precaliente el horno a 350 ° F. Línea 2 bandejas para hornear con papel pergamino.
6. En una superficie ligeramente enharinada, enrolle la masa a un espesor de ¼ de pulgada. Con un cortador de galletas redondo, corte la masa y colóquelo en las bandejas preparadas. Refrigere durante 15 minutos.
7. Hornee hasta que estén ligeramente doradas, de 10 a 15 minutos. Dejar enfriar en los moldes durante 3 minutos. Retire de las bandejas y deje enfriar completamente en las rejillas de alambre.



cortesía: [bakefromscratch.com](http://bakefromscratch.com)