Migdałowe biskwity – biscotti

Kochani spędzając czas w USA spróbowałam bardzo popularnej amerykańskiej przekąski, którą trzeba jeść w towarzystwie kawy, herbatki lub mleka. Najczęściej jadłam tzw. biscotti w czasie lunchu z pysznym cappuccino. Gdy pierwszy raz wzięłam te ciastka do ręki, a raczej do buzi myślałam, że złamie sobie zęby. Znalazłam te podłużne coś w moim pudełku na lunch wraz z kanapką i jabłkiem, które rano sobie przygotowałam i spróbowałam. Na początku pomyślałam… TAK ! DZIADZIU DOMINICKA PEWNIE CHCE MNIE SIĘ POZBYĆ ! ZABIERAM MU WNUKA! Zaraz zostałam zawołana do lunchroom'u przez ludzi z którymi pracowałam i odkryłam AMERYKĘ !
Te twarde jak kamień ciastka macza się przed zjedzeniem w kawie lub herbacie!

Od tamtej pory już nie łamałam sobie zębów na biscotti. Mam nadzieję, że zaciekawi Was ten przepis i spróbujecie tej pysznej słodyczy, ale oczywiście pamiętając, żeby zjeść je z jakimś płynem
Przepis jest bardzo prosty, ciekawe jest tylko pieczenie, ale tego dowiecie się z przepisu ! <3

Migdałowe biskwity-biscotti

Przelicznik kulinarny

Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Cukier	1 szklanka = 240g	1 łyżka = 14g
Cukier puder	1 szklanka = 170g	1 łyżka = 12g

Składniki:

2 pełne szklanki maki
1 pełna (a nawet ciutkę więcej) całych migdałów
1/2 szklanki cukru (ja użyłam trzcinowego)

1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki sody
3 duże jajka + białko z łyżką cukru pudru do posmarowania

Wykonanie:

Zaczynamy od podprażenie migdałów, możecie to zrobić na patelni lub w piekarniku przez około 5-7 minut powinny być podgrzewane na małym ogniu.
Gdy migdały są podprażone dzielimy je na dwie części jedna ma być większa, a druga mniejsza, tą mniejsza blendujemy na proszek. Drugą cześć kroimy na duże kawałki.

Teraz czas, aby zająć się masą.
Suche składniki czyli mąkę, cukier, sodę i proszek do pieczenia mieszamy razem
(jeszcze nie ruszamy naszych migdałów).
W osobnej misce miksujemy przez chwilkę jajka, możecie dodać kilka kropli ekstraktu waniliowego.
Następnie dodajemy lekko ubite jajka do mieszanki mącznej.
Masa będzie sucha, troszkę jak pokruszony chleb. ALE TAK MA BYĆ. Niczym się nie przejmujcie nic nie dodawajcie.
Taką masę ostawcie na około 3/5 minut.

Taką masę przesypujemy na blat i zaczynamy wyrabiać ciasto. Dodajemy stopniowo pokrojone i zmielone migdały. I cały czas wyrabiamy. Formujemy podłużny wałek, wykładamy na blaszkę z papierem do pieczenia i spłaszczamy. Przed wsadzeniem ciasta smarujemy je białkiem z dodatkiem cukru pudru.

Tak ułożone ciasto pieczemy w nagrzanym do 180*C piekarniku przez 15 minut.
Po tym czasie wyciągamy blaszkę i ostawiamy ciasto do wystygnięcia.
Gdy już ostygnie kroimy na ciastka szerokości około 1,5 cm i ponownie wykładamy na blaszkę jak na zdjęciu poniżej. Ponownie wkładamy blaszkę do piekarnika nagrzanego do 180*C i pieczemy przez około 13/15 minut, aż staną się złotawe.
Musimy dać naszym biskwitom czas aby ostygły i stwardniały.

Kochani TYLE ! Pakujemy do pudełka na lunch lub wykładamy na stole gdy pijemy kawkę czy herbatkę. Zanurzamy biscotti w napoju i jemy <3

SMACZNEGO !!!

Ps. Przepraszam, że tak dawno nie było u Maniaczki nic słodkiego…