

Piškoti amaretti z limono

Krhko testo brez moke, z mletimi mandlji in kančkom limone

40 kosov



Uspijeva lako

up to 40 Min.



Sestavine:

Za pekač:

Papir za peko

Krhko testo:

200 g Dr. Oetker Mandljev drobno mletih

1 čajna žlička Dr. Oetker Original Backin Pecilnega praška

40 g sladkorja

40 g Dr. Oetker Sladkega praha

1 ščepec soli

40 g masla (mehkega) ali margarine

1 jajce

1 pakiranje Schwaertau naravne limonine arome

Za valjanje:

40 g Dr. Oetker Sladkega praha

1 Krhko testo:

V mešalno posodo stresite mlete mandlje. Dodajte preostale sestavine in jih z mešalnikom (metlici za gnetenje) mešajte najprej na najnižji in nato na najvišji stopnji, da nastane gladko testo. Testo oblikujte v kroglo in ga zavijte v folijo za živila. Za približno 1 uro ga postavite v hladilnik.

2 Pekač obložite s papirjem za peko. Pečico predhodno segrejte.

Električna pečica 180 °C

Pečica na vroči zrak 160 °C

3 Testo razdelite na štiri dele ter vsak del posujte s sladkorjem v prahu, zatem oblikujte zvitke. Vsak zvitek narežite na 10 enako velikih delov. Oblikujte jih v kroglice in dobro povaljajte v sladkorju v prahu. Kroglice v razmaku položite na pekač in začnite peči.

Položaj pečice sredina pečice

Čas peke: 15 Minute

Piškote s papirjem za peko postavite na kuhinjsko rešetko, kjer naj se ohladijo.



Tip from the Test Kitchen

- Piškote lahko v dobro zaprtih posodah hranite pribl. 2 tedna.

