Biscuiți cu migdale



TIMP DE PREPARARE:
10 min pregătire + + 30 min odihnă+ 12 min coacere

PORȚII: 20 bucăți

NIVEL: ușor

INGREDIENTE (pentru 20 bucăți)

- 100 g unt (la temperatura camerei)
- 125 g Zusto
- 1 ou
- 200 g făină
- 50 g pulbere de migdale

METODĂ DE PREPARARE

1. Scoateți untul din frigider în avans, astfel încât să fie deja moale.
2. Amestecați făina cu Zùsto și pudra de migdale.
3. Adăugați acest amestec în ou și unt.
4. Frământați-l pentru scurt timp, dar asigurați-vă că nu îl frământați prea mult, altfel nu va fi posibil să a întindeți aluatul.
5. Lăsați să se întărească în frigider înainte de a-l întinde.
6. Întindeți aluatul și tăiați biscuiții în forma dorită.
7. Puneți biscuiții pe o tavă tapetată cu hârtie de copt.
8. Coaceți ăn cuptorul preincalzit la 180°C timp de 12 minute până se rumenesc.
9. Scoateți biscuiții din cuptor și lăsați-i la rece pe grătar.

Poftă bună!