Biscuiți fără zahăr cu lămâie și semințe de mac



TIMP DE PREPARARE:
10 min pregătire + 15 min coacere

PORȚII: 14 biscuiți

NIVEL: ușor

INGREDIENTE (pentru 14 biscuiți)

- 100 g margarină (la temperatura camerei)
- 2 gălbenușuri de ou
- coaja de la o lămâie
- 110 g făină
- 65 g făină de migdale
- 1/2 linguriță de praf de copt
- Puțină sare
- 50 g Zusto
- 20 g semințe de mac
- 1 ou

METODĂ DE PREPARARE

1. Tapetați o tavă cu hârtie de copt și preîncălziți cuptorul la 160°C.
2. Amestecați margarina până când se înmoaie folosind mixerul cu suport sau mixerul manual pentru aluat. Adăugați cele 2 gălbenușuri și continuați să amestecați. Adăugați coaja.
3. Într-un alt vas, amestecați cu o lingură făina de patiserie, făina de migdale, praful de copt, sarea și Zùsto. Apoi adăugați semințele de mac.
4. Adăugați ingredientele uscate în amestecul de margarină-ou. Și amestecați până obțineți o bilă de aluat.
5. Rulați 25 g bile de aluat între mâini și așezați-le pe tava de copt. Aplatizați-le cu dosul unei linguri sau cu mâinile.
6. Coaceți biscuiții timp de 10-15 minute în cuptorul preîncălzit până când vârful lor începe să devină maro auriu.

Poftă bună!