# Biscuiți condimentați fără zahăr



**TIMP DE PREPARARE:**
15 min pregătire + 15 min coacere + 1 zi păstrare

**PORȚII:** 16 biscuiți

**NIVEL:** ușor

**INGREDIENTE** (pentru 16 biscuiți)

- 50 g făină de patiserie
- 50 g făină de migdale
- 1 linguriță praf de copt
- 30g fulgi de migdale
- 80 g Zusto
- 2 linguriță de condimente (speculaas)
- Un vârf de sare
- 70 g margarină (fără lactoză)
- 20 g lapte de migdale fără zahăr

## METODĂ DE PREPARARE

1. Puneți toate ingredientele uscate într-un vas (făină de patiserie, făină de migdale, praf de copt, fulgi de migdale, Zùsto, condimente speculaas și sare). Amestecați cu o lingură.
2. Adăugați margarina tăiată cubulețe mici și apoi adăugați laptele de migdale.
3. Frământați cu mâinile până obțineți o bilă fermă. Înveliți bila de aluat în folie alimentară și lăsați-o la frigider peste noapte.
4. Scoateți aluatul din frigider cu 10 minute înainte. Tapetați o tavă cu hârtie de copt și preîncălziți cuptorul la 180°C.
5. Mai frământați putin aluatul cu mâinile astfel încât să devină puțin mai moale.
6. Pudrați generos blatul și sucitorul cu făină. Rulați aluatul la puțin sub jumătate de cm grosime și tăiați formele (+/- 25 g de aluat). Nu ai o formă de tăiat? Tăiați pătrățele mici cu un cuțit de pizza sau cu un cuțit.
7. Așezați fursecurile pe tavă și coaceți timp de 10-15 minute până când se rumenesc.

**Poftă bună!**