

Krokantoj kun migdaloj

Ingrédients

- 275g T45 faruno
- 140g granulsukero
- 20g mielo
- 180g migdaloj
- 25g moligita butero
- 2 ovoj
- 7g gista pulvoro
- 1 kulereto de vanila aromo
- 1 kulereto de amaretto
- 1 pin o da salo

Préparation

1. u vi interesas pri tre simpla recepto de biskvitoj por la posttagmeza man eto kaj/a deserto?
2. Jen krokanta oj kun migdaloj, kiuj estas tute klasika oj, iom aromigitaj per citrono kaj kompreneble bone plenigitaj kun migdaloj.
3. Vi povas fari vian propran version anstata igante la citronzestojn per oran on, la amaretton per alia alkohola o, a e la avelojn per aliaj sekigitaj fruktoj... Al vi ludas!
4. Ekipa o: Perforita pleko Ingrediencoj: Mi uzis la migdalojn Koro: kodo ILETAITUNGATEAU por 5% de rabato sur la tuta retejo (ne alligita).
5. Prepara tempo: 20 minutoj + 30 minutoj de ripozo + 35 minutoj de bakado Por irka kvindek biskvitoj:
Ingrediencoj: T45 faruno granulsukero mielo migdaloj moligita butero 2 ovoj gista pulvoro La zestoj de unu citrono 1 kulereto de vanila aromo 1 kulereto de amaretto 1 pin o da salo Recepto: Miksu la buteron kun la mielo, la vanila aromo, la amaretto, la salo, la citronzestoj, la moligita butero kaj la ovoj.
6. Aldonu la farunon kaj la gistan pulvoron poste la tutaj migdaloj.
7. Metu la paston almena 30 minutojn en la fridujo, poste dividu in en tri egalajn partojn kaj formu bastonojn irka 3cm en diametro.
8. Metu ilin sur pleko kovritan per bakpapero kun spaco inter ili (ili velos dum bakado).
9. Enfornu en la anta varmigita forno je 180°C por 25 minutoj de bakado.
10. Post la eliro el la forno, tuj tran u ilin en tran a oj de 1 is 1,5cm lar aj kaj metu la biskvitojn sur pleko.
11. Enmetu ilin denove en la fornon por 10 minutoj, poste metu ilin sur kradon por malvarmigi kaj fine uu ilin!