

Kue Kering Almond

Ingrédients

- 275g tepung T45
- 140g gula pasir
- 20g madu
- 180g almond
- 25g mentega lembut
- 2 butir telur
- 7g ragi
- 1 sendok teh aroma vanila
- 1 sendok teh amaretto
- 1 sejumput garam

Préparation

1. Resep sederhana kue kering untuk camilan dan/atau pencuci mulut, tertarik?
2. Ini adalah croquant almond yang sangat klasik, sedikit diberi aroma lemon dan tentu saja diisi penuh dengan almond.
3. Anda bisa membuat versi Anda sendiri dengan mengganti kulit lemon dengan jeruk, amaretto dengan alkohol lain, atau bahkan hazelnut dengan buah kering lainnya.
4. Terserah Anda!
5. Peralatan: Pemanggang berlubang Bahan: Saya telah menggunakan almond Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak berafiliasi).
6. Campurkan mentega dengan madu, aroma vanila, amaretto, garam, kulit lemon, mentega lembut dan telur.
7. Tambahkan tepung dan ragi lalu almond utuh.
8. Masukkan adonan minimal 30 menit ke dalam lemari es, lalu bagi menjadi tiga bagian yang sama dan bentuk menjadi gulungan dengan diameter sekitar 3cm.
9. Letakkan di atas loyang yang dilapisi kertas roti dengan berjauhan (karena akan mengembang saat dipanggang).
10. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 25 menit.
11. Setelah keluar dari oven, segera potong-potong dengan lebar 1 hingga 1,5cm lalu letakkan kue di atas loyang.
12. Panggang kembali selama 10 menit, lalu letakkan di atas rak agar dingin dan akhirnya nikmati!