

Biscotti cu nuci si cafea

written by Andreea



Cand am mancat prima data biscotti, mi-am zis ca de atunci incolo am sa mananc numai asa ceva. Erau atat de buni si ales ca erau cu ciocolata si alune. Mi-au placut tare mult. Insa de atunci am inceput sa experimentez tot felul de combinatii cu tot felul de seminte si arome :). Am inceput timid cu Biscotii sarati cu seminte si am ! ☐ Dedic acesti biscotti prietenilor nostri dragi Cristina si Costin. Dragilor, in fiecare zi cand beau cafeluta de la robotel, ma gandesc la voi! Multumesc! ☐

3 oua
200g zahar brun
75 g zahar alb
60 ml cafea tare preparata
150 g miez nuca
300 g faina
1 lingurita esenta de cafea
1/2 lingurita extract vanilie
1 1/2 lingurite praf copt
1 praf sare

Mai intai incingem cuptorul la 170 grade C. Punem nucile intr-o tava si le dam la cuptor pana se rumenesc usor.



Le punem intr-un prosop de bucatarie si le frecam usor in prosop pentru a le curata de pielite. Le tocam bucati mai mari si le lasam deoparte.



Intr-un castron amestecam faina cernuta, praful de copt si sarea, lasam deoparte. Intr-un alt castron incapator mixam cu mixerul la putere maxima ouale impreuna cu zaharul alb si zaharul brun pana ce ouale isi dubleaza volumul. Apoi adaugam

esenta de cafea si extractul de vanilie.



Preparam o cafea tare si o lasam sa se raceasca. Eu am preparat un espresso ☐



Adaugam si cafeaua si amestecam din nou bine



incepem si adaugam 2/3 din mixul de faina, amestecam



adaugam apoi nucile



dupa care adaugam restul de faina, moment in care renuntam la mixer si terminam de amestecat cu ajutorul unei linguri de lemn sau cu o spatula



impartim compozitia obtinuta in doua parti, presaram faina pe masa de lucru si turnam pe ea o parte din compozitie



formam un sul de aluat lung de 35 cm pe care il transferam in tava acoperita cu hartie de copt; repetam operatia si pentru cealalta parte de compozitie



aplatizam usor cu mainile infainate sulurile de aluat pentru a le da o forma usor dreptunghiulara



dam tava la cuptor pentru 25 de minute;



dupa 25 de minute scoatem tava din cuptor si lasam sulurile de aluat sa se raceasca pentru 15 minute



taiem sulurile de aluat in felii subtiri



si le asezam in tava. Le mai lasam la cuptor cate 8 minute pe
fiecare parte



biscotti astfel formati ii transferam pe un gratar de
bucatarie si ii lasam sa se raceasca



eu i-am servit alaturi de o cafea



se mai pot servi alaturi de un pahar cu lapte



mai ales dimineata



sunt crocanti



aromati si tare buni!



rezista chiar si o saptamana! asta daca nu ii papati pe toti
intre timp! ☐



o sa va placa! ☐



Enjoy! ☐