

Biscotti cu lamaie si fistic

written by Andreea



De cand mi-am dat seama cat de repede se fac si cat de buni sunt biscotti, am inceput sa experimentez tot felul de arome pentru biscuiteii astia minunati. La inceput, a aparut varianta sarata de Biscotti sarati cu seminte, dupa care am incercat o varianta dulce si taaare buna de Biscotti cu nuci si cafea. Si apoi gandurile au luat-o de-a valma la niste buni pentru ceai! Cu lamaie si fistic!...Am creat aceasta aroma dupa gustul meu si placerea mea, eu zic ca rezultatul a fost mai mult decat bun! Si daca tot am uitat sa pun in poze si cescuta cu ceai, sper ca primesc ingaduire de la draga mea Emily si ma pot alatura si eu fetelor de la Tea Party de pe luna aprilie.

Ne trebuiesc urmatoarele:

260 g faina alba

200 g zahar

2 oua

1 lingurita praf de copt

150 g fistic

coaja si sucul de la 2 lamai

1/2 lingurita extract de lamaie/vanilie

1 praf sare

Mai intai incingem cuptorul la 180 grade C. Spalam foarte foarte bine lamaile cu detergent, le oparim cu apa si le mai lasam in apa pentru 10 minute. Scoatem lamaile din apa, le stergem cu un prosop curat dupa care le radem coaja. Stoarcem sucul de la lamai si il lasam deoparte. Cernem faina amestecata cu praful de copt. Intr-o tava punem fisticul curatat si il dam la cuptor pentru 5-7 minute pana capata

miros placut. Il scoatem din cuptor si il lasam sa se raceasca.



intr-un castron incapator mixam bine de tot ouale cu zaharul pana isi dubleaza volumul.



Adaugam coaja rasa si sucul de lamaie, extractul de lamaie/vanilie si sarea.



Amestecam din nou bine. Adaugam jumatate din cantitatea de faina amestecata cu praful de copt.



Adaugam si fisticul intreg, amestecam bine dupa care adaugam si restul de faina. Impartim in 2 parti egale compozitia obtinuta.



puddingam bine de tot masa de lucru cu faina, punem o jumatate din compozitie. Formam un sul de aluat lung de 30 cm il asezam cu grija in tava dupa care il aplatizam usor cu mana.



Repetam operatiunea si pentru cealalta parte de aluat.



Dam cele 2 suluri de aluat la cuptorul incins pentru 25 de minute. Sulurile se vor asemana cu doua painici cu coaja crocanta, insa cu miezul moale.



Lasam sulurile de aluat sa se racoreasca timp de 15 minute. Taiem sulurile de aluat in felii si le asezam inapoi in tava.

Dam tava la cuptor pentru 5-7 minute, avand grija ca biscuiteii sa nu se arda.



Ii intoarcem si pe cealalta parte si ii mai lasam in cuptor 5-7 minute.



Scoatem tava cu biscuiteii din cuptor si lasam sa se raceasca complet.



Nu uitam sa pregatim un ceai bun si aromat



Pentru ca acesti biscuitei se servesc neaparat alaturi de ceai, adica inmuati usor in ceai, ne-am inteles Magda Florea? :))



Voi daca vreti, ii serviti alaturi de cafea sau lapte, dar cel mai bine se potrivesc cu ceai ☐



sunt usor acrisori, cu gust minunat de lamaie



iar fisticul vine sa completeze aroma minunata a acestor biscotti



sper sa-i incercati si sa va placa!



pentru cine a mancat si stie, au fost o adevarata revelatie! ☐



Enjoy! ☐

