

# Biscotti cu portocale si migdale

written by Andreea



Biscotti cu portocale si migdale au fost si vor ramane printre biscuitii mei preferati din toate timpurile. Caisele uscate si migdalele crocante si parfumate dau o nota excelenta acestor biscuiti. Gustul de portocale este dat bineinteles de coaja rasa de portocale, sau daca aveti la indemana, puteti pune niste gem de portocale. Acum gasiti si la noi portocale bio, netratate, asa ca puteti folosi cu incredere coaja lor.



Biscotti cu portocale si migdale

De-a lungul timpului am mai pus pe blog cateva retete de biscotti, foarte buni si aceia de altfel. Preferatii mei sunt biscotti cu nuci si cafea si biscotti cu lamaie si fistic.

Printre dulciurile gatite zilele acestea s-au numarat si acesti biscotti care au incantat pe toata lumea. Partea interesanta la acesti biscotti este faptul ca ei pot fi destul de tari, iar cei care nu ii cunosc ar putea spune ca s-a intamplat ceva cu produsul sau cu reteta. Nu, biscotti chiar trebuie sa fie tari ca sa poata fi inmuiati in vin, asa cum se facea pe vremuri. Eu una, va recunosc ca nu i-am servit niciodata alaturi de vin, insa va asigur ca se potrivesc de minune cu o ceasca de cafea cu lapte!



Biscotti cu portocale si migdale

Si totusi daca nu va plac biscotti asa tari, aflatii ca puteti

sa ii faceti si putin mai fragezi adaugand putin unt topit. Untul fragezeste orice fel de biscuite sau fursec, asa ca si aici are acelasi rol.

- Ingrediente:
- 3 oua
- 200 g zahar alb
- 100 g caise uscate
- 200 g migdale coapte
- 1 lingurita extract de vanilie
- coaja rasa de la 2 portocale
- sau 2 lingurite gem de portocale
- 50 g unt topit
- 1,5 lingurite praf de copt
- 220 g faina

Pentru inceput incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Daca nu aveti migdale coapte, acum este momentul sa le coaceti. Puneti migdalele pe o tava si dati tava la cuptor pentru 5-7 minute. Lasati migdalele sa se raceasca complet. Tocati-le grosier. Tocati si caisele uscate si lasati-le deoparte.

Intr-un castron amestecatifaina cernuta, praful de copt si sarea, lasatideoparte. Intr-un alt castron incapator mixati cu mixerul la putere maxima ouale impreuna cu zaharul pana ce ouale isi dubleaza volumul. Apoi adaugati si extractul de vanilie, coaja rasa de portocale (sau gemul, daca aveti) si untul topit.



Biscotti cu portocale si migdale

Incorporati mixul de faina amestecand usor. Veti obtine un aluat vascos si lipicios. Asa trebuie sa si fie. In acest aluat adaugati caisele tocate si migdalele. Amestecati totul foarte bine.

Pe planul de lucru pudrati faina. Rasturnati aluatul pe blatul de lucru infainat si impartiti-l in 2 parti egale. Din prima

parte de aluat formati un sul de aluat lung de 35 cm pe care il transferati in tava acoperita cu hartie de copt; repetati operatia si pentru cealalta parte de compozitie.

Aplatizati usor cu mainile infainate sulurile de aluat pentru a le da o forma usor dreptunghiulara. Dati tava la cuptorul incins pentru 25 de minute.



Biscotti cu portocale si migdale

Scoateti tava din cuptor si lasati sulurile de aluat sa se raceasca pentru 20 de minute. Scadeti temperatura cuptorului la 170 grade Celsius. Taiati sulurile de aluat in felii cu grosimea de 0,5 cm. Asezati feliile in tava si le dati la cuptor cate 8 minute pe fiecare parte pana devin usor aurii.

Transferati biscotti pe un gratar de bucatarie si lasati-i sa se raceasca complet.

Acesti biscotti cu portocale si migdale rezista foarte mult timp la temperatura camerei, tinut in cutii metalice sau borcane de sticla bine inchise.

Enjoy!



Biscotti cu portocale si migdale