



Бискоти

Бискотите се двапати печени бисквити кои потекнуваат од Италија и се фантастични како слатки грицки кога пиете кафе со пријателите. Традиционално, бискотите се потврди и посуви, што ги прави одлични за мацкање во топли пијалоци.



Состојки:

- 1 јајце
- 100 грама шеќер во прав
- половина супена лажица екстракт од ванила
- половина супена лажица прашок за печиво
- четвртина супена лажица сол
- 125 грама обично брашно
- 50 грама бадеми

Чекор 1

Прво ќе го скршиме јајцето во чинија и ќе го додадеме шеќерот. Матете ги заедно со маталка, неколку минути, додека смесата се соедини.

Чекор 2

Додадете ги сите останати состојки во смесата од јајца и шеќер. Брашното, прашокот за печиво, солта, екстрактот од ванила и бадемите. Мешајте ги заедно додека сите состојки не оформат тесто. По потреба додадете уште малку брашно, за да може да ракувате со смесата. Сакаме смесата лесно да ја оформиме пред печење.

Чекор 3

Покријте го средниот дел од Делимано тавата за печење со путер. Со четка размачкајте го путерот по страните додека остане лента од путер во средината. Загрејте ја рерната на 180 степени.

Чекор 4

Наместете ја смесата во тавата во форма на цевка по средината – таа ќе се рашири во текот на печењето и потоа ќе ја поткастриме при второто печење. Запомнете, зборот бискоти значи двапати испечено или зготвено.

Чекор 5

Ставете ја смесата за бискоти во рерна и печете ја 25 минути... Смесата ќе се опушти и ќе се истенчи во текот на печењето. Треба да зарумени на површината, но сепак да изгледа недопечено кога ќе ја извадите од рерна. По 25 минути извадете ја тавата од рерна.



Чекор 6

Земете голем, остар нож и сега сакаме да ги оформиме бисквитите по своја желба. Од оваа смеса можеме да направиме 6 бисквити. Исечете ја смесата во правоаголна форма и потоа отсечете 6 парчиња бисквити.

Можете да ги извадите страничните делови. Нема да ни требаат.Превртете ги бисквитите на другата страна.

Чекор 7

Вратете ја тавата во рерна и печете уште 10 минути.

Чекор 8

Време е за сервирање: Ги сервираме со едноставно еспресо. Земете 3 или 4 бисквити и наредете ги на чинија.

Совет

Бискоти е невообичаен рецепт за бисквити, затоа што во него не се користи путер. Некои рецепти користат чоколадо, но ние се држиме до традиционалниот рецепт со ванила и бадеми. Бискотите се многу лесни и брзи за приготвување. Ако пријателите Ви дојдат ненајавени, можете да го направите овој рецепт, за да им сервираат бискоти со кафе.

Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk