



Бисквити со црн пипер

Овие бисквити со црн пипер потекнуваат од Хрватска и се навистина лесни за подготовка, а да не забораваме да кажеме дека имаат преубав вкус! Количината на црн пипер која ќе ја употребите зависи од вашиот вкус, а ние се одлучивме за повеќе - сепак, тие се викаат Бисквити со црн пипер!



Состојки:

- 170 грама путер
- 2 супени лажици мед
- 200 грама шеќер
- 260 грама брашно
- 1 супена лажица крупно мелен црн пипер
- 1 супена лажица пимент
- 1 јајце
- 1 рака мелени ореви

Чекор 1

Изматете ги медот, шеќерот и путерот (на собна температура) со миксер на најголема брзина додека да добиете мазна смеса.

Чекор 2

Додадете го јајцето и убаво промешајте, потоа додадете ги мелените ореви, пиментот и крупно мелениот црн пипер.

Нам повеќе ни се допаѓа ако во црниот пипер има и покрупни парчиња.

Чекор 3

На крај додадете го брашното и замесете мазно тесто.

Чекор 4

Покријте го тестото со пластична фолија и оставете го во фрижидер или на ладно место 2 часа.

Чекор 5

Потоа, на набрашната површина расукајте го тестото за да добиете кора дебела 1 сантиметар и, со калапче во форма по желба, исечете ги бисквитите.

Чекор 6

Ставете ги бисквитите на Делимано Ростер тавата и печете 12 - 15 минути на 160 степени.

Поделете ги топли со пријателите во комбинација со кафе.



Совет

Овие вкусни бисквити се идеални во студените зимски денови, но можете да ги комбинирате и со сирење или џем. Изборот е ваш - уживајте!

Користени производи:



Ростер



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