

Biscotti al' arancia



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **170** gomekšalog putera
- **175** gbrašna
- **50** ggustina
- **60** gšecera u prahu
- **1** komrendana kora vece narandže
- **1** kašicicalikera
- **na vrh nožasoli**

Priprema

Mutiti 2-3 minuta, najvecom brzinom: puter, šecer, koricu narandže i malo soli, do kreme glatke i vazdušaste. Dodati kremi liker i brašno i mutiti najmanjom brzinom dok se se ne sjedini, dovoljno je nekoliko sekundi. Nastaviti drvenom varjacom ili rukom dok se ne dobije lopta od testa meka i kompaktna.

Uz pomoc pek papira formirati valjak debljine ne više od 4 cm. Uviti valjak u isti pek papir i staviti u frižider na sat vremena da bi se testo steglo i omogucilo secenje biskvita. Ohlaeno testo seci na komade siroke 1,5 - 2 cm i slagati u pleh obložen pek papirom na udaljenosti 4 cm jedan od drugog. Pleh staviti u frižider na 15-20 minuta. Zagrejati pecnicu na 160C i peci 20-25 minuta ili dok blago ne požute. Prohlagdje biskvite uvaljati u secer u prahu .

Savet

Od ove mere dobije se 36 kom.