PETITE GOURMETS

İTALYAN

Bademli Biscotti

Çıtır çıtır Italian badem biscotti kurabiyeler, mükemmeliyete kadar iki kez pişirilmiş. Kahveye veya çaya batırmak için ideal. Adım adım rehberli geleneksel Tuscan tarifi.

20 min	1h 30min	1h 50min	8	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak badem
- 2 yumurta
- 1 portakal
- 1 bardak şeker
- 1 yemek kaşığı bal
- 1 bardak zeytinyağı
- 2 bardak un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 yemek kaşığı vanilya özü

Yapılışı

1. **Fırını hazırlayın ve bademleri kavurun**
   Fırını 350°F (175°C) sıcaklığa ısıtın. Fırın tepsisini pişirme kağıdıyla kaplayın. 1 su bardağı bademi hazırlanmış tepsi üzerine yayın ve hafif altın rengi ve kokulu olana kadar 7-8 dakika kavurun.

2. **Hamuru hazırlayın**
   Orta boy kasede 2 yumurta ve 1 su bardağı şekeri elektrikli mikserle karışım rengi açılana ve şeker tamamen eriyene kadar 3-4 dakika çırpın.

3. Yumurta karışımına 1 su bardağı yağ, 1 yemek kaşığı bal ve 1 yemek kaşığı vanilya ekstraktı ekleyin. İyice karışana ve pürüzsüz olana kadar çırpın.

4. Ayrı bir kasede 2 su bardağı un ve 1 çay kaşığı kabartma tozunu karıştırın. Kuru malzemeleri ıslak malzemelere ekleyin ve sadece karışana kadar karıştırın - fazla karıştırmayın.

5. Kavrulmuş bademleri hamur boyunca eşit dağılana kadar katlayın. Hamur hafif yapışkan ama idare edilebilir olacaktır.

6. **Şekil verin ve ilk pişirme**
   Hamuru ikiye bölün ve pişirme kağıdıyla kaplı fırın tepsisinde her biri yaklaşık 2 inç genişliğinde ve 12 inç uzunluğunda iki log şeklinde şekillendirin. Aralarında 3 inç boşluk bırakın ve nemli ellerle üstlerini hafifçe düzleştirin.

7. Yumurta süsü yapmak için 1 yumurta ve 1 yemek kaşığı suyu çırpın. Her iki logun üzerine de pıştığında altın renk verecek karışımı sürün.

8. Loglar dokunduğunda sert ve hafif altın kahverengi olana kadar 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve fırın tepsisinde 15 dakika soğumaya bırakın.

9. **Dilimlerin ve ikinci pişirme**
Fırın sıcaklığını 250°F (120°C) sıcaklığa düşürün. Keskin dişli bıçak kullanarak logları çapraz olarak 1 inç kalınlığında dilimlere kesin. Dilimleri kesik tarafı aşağıya gelecek şekilde fırın tepsisine dizin.

10. 10 dakika pişirin, sonra her kurabiyeyi ters çevirin ve altın kahverengi ve tamamen çıtır olana kadar 10 dakika daha pişirin. Servis etmeden önce tel raf üzerinde tamamen soğutun.

Besin Değerleri

211	5.4g	28g	11.1g	2g	15g	12mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Eşit karışım ve uygun hamur kıvamı için oda sıcaklığındaki malzemeleri kullanın.

Hamur rahatça şekil verilemeyecek kadar yumuşaksa, şekil vermeden önce 30 dakika soğutun.

Bademlerin aromasını artırmak ve çıtır kalmalarını sağlamak için kokulu ve hafif altın rengi olana kadar kavurun.

Un eklendikten sonra hamuru fazla karıştırmayın - bu sert biscottilere neden olabilir.

Sıcak logları dilimlerken çatlama önlemek için keskin dişli bıçak ve nazik testere hareketi kullanın.

Daha temiz kesimler için logları dilimlemeden önce en az 10 dakika soğumaya bırakın.

Daha ince, daha narin biscottiler için logları ½ inç kalınlığında dilimlerin ve ikinci pişirme süresini her taraf için 8 dakikaya indirin.

Vurarak pişme durumunu test edin - doğru pişmiş biscottiler boş ses çıkarmalı ve dokunduğunda tamamen kuru hissettirmeli.