

Sycylijskie migdałowe ciasteczka- biscotti di mandorla



Składniki

300 g - mąka z migdałów

3 szt. - białka

300 g - cukier pudru +
mniej więcej tyle samo na
obtaczanie ciastek

1 łyżka - miód

Opis wykonania

Przepis przywieziony z Sycylii. Moje dzieci kochają te ekspresowe i łatwe ciasteczka.

Wszystkie składniki zmiksuj na gęstą plastyczną masę, nie martw się, ciasto będzie się lepiło niemiłosiernie do ścianek. Nie dodawaj żadnej mąki, tak ma być! Wyłóż masę do naczynia, przykryj je i wstaw do lodówki na minimum pół godziny. Przygotuj cukier puder w głębokim talerzu. Małą łyżeczką nabieraj porcje wielkości małego orzecha włoskiego (moje były raczej wielkości gigantycznego orzecha, ale radzę Wam robić małe kulki, gdyż ciastka znacznie podwoją swoją objętość). Staczajcie masę bezpośrednio do cukru pudru i formujcie kulki, lekko je spłaszczając. Układajcie na blasze pokrytej papierem do pieczenia. Zachowajcie odstępy! Wciśnijcie po 2-3 migdały na każde ciastko. Powinno się je sparzyć i obrać ze skórki, ale ja lubię rzeczy rustykalne i nie obrałam ich. Wyszły równie pyszne! Należy piec w 180 stopniach nie więcej niż 15 minut. Ciasteczka są wspaniale chrupiące dookoła i skrywają lekko ciągnące się wnętrze. Zjecie kilka na ciepło, gwarantuję! Smacznego!