

Klasické anýzové sušenky

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: by the Editors of Publications International, Ltd.

Suroviny

0,75 hrnku celých oloupaných mandlí

2-0,25 hrnku hladké mouky

1 lžička prášku do pečiva

0,75 lžičky soli

0,75 hrnku cukru

0,5 hrnku změkklého másla

3 vejce

2 lžíce brandy

2 lžičky strouhané citr.kůry

1 lžíce anýzu

Postup

Předehřej troubu na 190 st.C .Na plech dej pečicí papír a na něj nasyp mandle . Dej do trouby na 6-8 minut , nebo až jsou opečené do světlehnědé barvy .Troubu vypni a mandle nech vychladnout .Pak je posekej naghrubo .

2.V malé mise smíchej mouku , prášek do pečiva a sůl . Ve střední míse rozšlehej elektrickými metlami cukr a máslo až je směs lehká a nadýchaná . Pak přidávej jedno po druhém vejce / ppkaždé dobře rozšlehej metlami / a často seškrabuj stěny mísy . Vmíchej brandy a citr.kůru .Přidej moučnou směs zamíchej dohladka . Vmíchej mandle a anýz . Těsto přikrej a nech chladi minimálně 1 hodinu , nebo až je těsto pevné .

3.Předehřej troubu na 190 st.C .Vymaž velkýplech na pečení . Těsto rozděl na poloviny a na lehce pomoučněném válu z každé vyválej pruh 5 cm široký a 30 cm dlouhý / těsto má být docela měkké / Těsto uhlad lehce pomoučněnými prsty . Oba pruhy těsta přendej na vymazaný pečicí plech a peč 20 - 25 minut , nebo až jsou oba pruhy lehce zlatohnědé .Vypni troubu a upečené pruhy nech úplně vychladnout na drátěné podložce .

4.Předehřej troubu na 175 st.C . Pruhy diagonálně / našikmo / pokrájej zoubkovaným nožem na 1,3 cm široké proužky / sušenky .

Sušenky dej v jedné vrstvě na nevymazaný plech a peč 8 minut .Pak sušenky otoč a peč 10 - 12 minut , nebo až jsou řezy sušenek světle hnědé a sušenky jsou suché .Pak nech sušenky vychladnout na drátěné podložce a uschovej v těsně uzavíratelné plechovce . vydrží až 2 týdny .

Poznámka

Classic Anise Biscotti