Biscotti żurawinowo-migdałowe

Biscotti znaczy: pieczone dwa razy – chodzi o włoski sposób wypieku, któremu zawdzięczają charakterystyczną twardość. Zgodnie z tradycją podaje się je po kolacji, z kieliszkiem vin santo, w którym się je moczy. Bardzo smaczne są również z sałatką ze świeżych owoców albo z filiżanką kawy bądź herbaty. Te ciasteczka znane są też pod nazwą cantucini.

SKALA TRUDNOŚCI:

Trudne

CZAS PRZYGOTOWANIA:

70 minut

LICZBA PORCJI:

20 biscotti

SKŁADNIKI:

50 g blanszowanych migdałów
1 duże jajko
85 g drobnego cukru
140 g mąki
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżeczka cynamonu
55 g suszonych żurawin

PRZYGOTOWANIE:

1) Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C. Wysypać migdały na blachę do pieczenia i opiekać w piekarniku około 10 minut, aż się lekko przyrumienią. Odstawić do wystygnięcia.

2) Wbić jajko do miski, dodać cukier i utrzeć mikserem na bardzo gęsty i jasny kogel-mogel. Powinien być na tyle gęsty, żeby spływając z mieszadeł zostawiał ślady na powierzchni masy. Jeżeli używamy ręcznego miksera lub trzepaczki, należy ustawić miskę nad rondlem z niemal wrzącą wodą w taki sposób, żeby dno miski nie dotykało wody.

3) Przesiać mąkę, proszek do pieczenia i cynamon na arkusz pergaminu, a potem zrobić to ponownie do miski z koglem-moglem. Dużą metalową łyżką delikatnie wymieszać, a potem dodać prażone migdały i suszone żurawiny, żeby wyrobić gęste ciasto.

4) Przełożyć ciasto łyżką na posmarowaną tłuszczem blachę do pieczenia i oprószonymi mąką rękami uformować z niego równy sześciobok o wymiarach około 25 x 6 x 2 cm. Piec 20–25 minut, aż ciasto zrobi się złocistobrązowe. Studzić na blasze 5 minut, a potem przełożyć na deskę do krojenia.

5) Ząbkowanym nożem do chleba pokroić ciasto w poprzek, lekko po skosie, na 20 kromek. Ułożyć je płasko na blasze i ponownie wstawić do piekarnika. Piec 10–15 minut, aż ciasteczka zrobią się złocistobrązowe. Studzić na blasze około 5 minut, po czym przenieść je na metalową kratkę, żeby ostygły całkowicie. Biscotti można przechowywać w szczelnym pojemniku do 2 tygodni.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 biscotti zawiera: 70 kcal, 1 g białka, 2 g tłuszczów (w tym 0 g NKT), 12 g węglowodanów (w tym 6 g cukrów), 0,5 g

błonnika.

Źródło zdjęcia: Adobe Stock