Migdałowe biscotti z kardamonem

Wspaniały pomysł na wyjątkowe ciastka. To, co wyróżnia biscotti jest mielony kardamon, esencja migdałowa i kwaśna śmietana. Efekt? Doskonały.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

60 minut

LICZBA PORCJI:

85 ciastek

SKŁADNIKI:

200 g miękkiego masła
350 g cukru
2 jajka
2 łyżeczki esencji migdałowej
680 g mąki
1 łyżeczka sody
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka mielonego kardamonu
225 ml kwaśnej śmietany
100 g migdałów, posiekanych

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć w misce masło z cukrem na lekką, puszystą masę. Dodać jajka, po jednym. Po każdym starannie utrzeć masę. Wlać esencję migdałową, wymieszać ciasto.

2) Połączyć w osobnej misce mąkę, sodę, sól i kardamon. Dodawać do ucieranej masy naprzemian ze śmietaną. Wsypać migdały, delikatnie wymieszać. Podzielić ciasto na 4 części. Uformować z nich 4 wałki długości 38 cm i ułożyć po dwa na blasze.

3) Piec 30 minut w temperaturze 175°C. Przełożyć na deskę, pokroić ukośnie na kawałki szerokości 1 cm. Ułożyć przekrojoną stroną do dołu na natłuszczonej blasze do pieczenia.

4) Opiekać 5–6 minut z każdej strony, aż biscotti lekko się za rumienią. Przełożyć na metalową kratkę, żeby ostygły.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

2 ciasteczka zawierają 161 kcal, 7 g tłuszczów (w tym 4 g NKT), 26 mg cholesterolu, 137 mg sodu, 21 g węglowodanów, 1 g błonnika, 3 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock