



BISCUIȚI FINI CU UNT CU PATRU AROME



pentru 96 de bucăți

INGREDIENTE

200 gr unt
170 g zahăr brun din trestie de zahăr
2 prafuri de sare
pulpa de la 1 păstaie de vanilie
300 gr de făină spelta (tip 630)
1-2 linguri de lapte (opțional)
coaja de la ½ lămâie organică
1 lingură de frunze uscate de verbină sau 1 pliculeț de ceai de verbină
1 linguriță cu vârf de ceai Earl Grey sau 1 pliculeț de ceai
coajă rasă de la ½ portocală organică
1-2 lingurițe de condimente chai masala
¼ fruct de tonka

MOD DE PREPARARE

Se topește untul la intensitate medie, apoi se răcește. Se amestecă zahărul cu sarea, pulpa de vanilie și făina într-un vas. Se adaugă untul și se frământă bine. Dacă aluatul nu este încă destul de omogen, se adaugă 1-2 linguri de lapte. Se împarte aluatul în patru.

Se macină frunzele de lămâiță și coaja de lămâie într-o râșniță electrică de cafea și se amestecă mixul citric în primul sfert de aluat.

Se întinde o foaie de aluat cu un diametru de 2,5-3 cm și se întinde pe hârtie de copt.

Se macină frunzele de ceai Earl Grey și coaja de portocală într-o râșniță electrică de cafea și se amestecă acest mix în al doilea sfert de aluat. Se continuă ca mai înainte.

Se amestecă condimentele chai masala cu al treilea sfert de aluat (cantitatea depinde de intensitatea amestecului) și se continuă ca mai înainte.

Se rade ¼ de fruct tonka cu micro-râșnița sau râșnița de nucșoară și se amestecă cu ultimul sfert de aluat (cantitatea depinde de intensitate, dacă este necesar, adăugați mai multă fruct tonka).



BISCUIȚI FINI CU UNT CU PATRU AROME

INGREDIENTE

200 gr unt
170 g zahăr brun din trestie de zahăr
2 prafuri de sare
pulpa de la 1 păstaie de vanilie
300 gr de făină spelta (tip 630)
1-2 linguri de lapte (opțional)
coaja de la ½ lămâie organică
1 lingură de frunze uscate de verbină sau 1 pliculeț de ceai de verbină
1 linguriță cu vârf de ceai Earl Grey sau 1 pliculeț de ceai
coajă rasă de la ½ portocală organică
1-2 lingurițe de condimente chai masala
¼ fruct de tonka

MOD DE PREPARARE

Se lasă toate cele patru bucăți de aluat timp de cel puțin jumătate de oră în frigider.

Se preîncălzește cuptorul la 150°C CircoTherm. Se pune hârtie de copt pe patru tăvi de copt.

Se scot bilele de aluat din hârtia de copt și se taie fiecare bilă în 24 de bucăți de 6-8 mm. Se pun biscuiții de aluat în tăvi de copt separate. Se lasă puțin spațiu între bucăți.

Se coc pe toate cele patru rânduri timp de 15 minute până capătă o culoare galben-aurie, nu maro. Se scot tăvile din cuptor și se lasă să se răcească.

Se păstrează în borcane sau cutii separate – și se savurează timp de maximum două luni.