



# BISCOTTI DI PRATO

OD COOLINARI.SK, NAPÍSA LA MIŽU

**Na prípravu biscotti – talianskych mandľových sušienok budete potrebovať:**

**375 g kryštálového cukru, 170 g masla izbovej teploty, 3 vajička a jeden žĺtok, štipku soli, 2 lyžičky vanilkového extraktu, 3 lyžičky mletej škorice, 1 a ½ lyžičky kypriaceho prášku, 470 g hladkej múky, 225 g mandlím, hrst sušených sliviek**

## A TAKTO NA TO:

Maslo najskôr vareškou, potom ručným mixérom rozotrite s cukrom, až sa úplne prepoja a vytvoria jemný nadýchaný krém. Postupne pridávajú vajíčka a žĺtok, jedno po druhom. Múku, kypriaci prášok a škoricu vo väčšej nádobe vareškou premiešajte a postupne pridávajú k maslovej zmesi. Miešajte už len stierkou. Ak je cesto príliš lepkavé, pridajte múku. Na záver pridajte vanilkový extrakt a mandle. Ja som požila lúpané, pokojne môžete použiť nelúpané mandle. Cesto rozdeľte na dve rovnaké časti a do jednej pridajte nadrobno nakrájané sušené slivky. Tie dodajú šťavnatosť.

Rúru predhrejte na 175 stupňov. Z cesta pomocou potravinovej fólie vytvarujte dva valce s výškou asi 3 cm a nechajte v chladničke približne pol hodinu. Ak chcete, aby boli biscotti menšie, pokojne cesto rozdeľte na štyri valce a dajte zachladiť. Uložte na plech vystlaný papierom na pečenie.

Pečte približne 40 minút, vyťahnite, nechajte 5 minút postáť a nakrájajte na asi 1 cm hrubé plátky. Tie poukladajte na plech a dajte opäť zapiecť pri zníženej teplote na 140 stupňov. Krájanie musí prebehnúť rýchlo, aby sa biscotti nelámali.

Vo vzduchotesnej nádobe pokojne vydržia 4 týždne aj dlhšie.

