Бискотти с миндалем и курагой

(11 июля 2014)

Очень вкусные бискотти, делаются довольно быстро, поедаются тоже очень быстро. Главное - не ставить всю миску рядом, иначе пока миска не опустеет, душа не может успокоиться.
Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".
Несу к Полине **sunpolina** на ФМ "Печеньки на дачу".



Ингредиенты:

220 г муки

30 г рисовой муки

100 г миндаля

100 г кураги

100 г коричневого сахара

3 яйца +1 желток

1 лимон

1 ч.л. молока

1.5 ч.л. разрыхлителя

щепотка соли

Приготовление:

Цедру лимона натереть на мелкой терке.
Миндаль обжарить на сковородке до зарумянивания. Порубить. Курагу нарезать на кусочки.
Белки отделить от желтков.
Белки взбить с щепоткой соли и 1/2 сахаром до твердых пиков.
Желтки взбить с другой половиной сахара до плотной массы. Всыпать муку, рисовую муку, разрыхлитель, добавить молоко и взбитые белки. Все аккуратно перемешать. добавить миндаль и курагу, перемешать.
Разделить тесто на 4 части, сформировать батончики.
Выпекать в разогретой до 180С духовке 30-40 минут до румяного состояния.
Вынуть из духовки, дать немного остыть. Нарезать каждый батончик на ломтики шириной 1-1.5 см. Выложить их на противень и запечь при 150С 15-20 минут, переворачивая сухарики.
Приятного аппетита!

Комментарии (30)

elena_skvorcova 11 июля 2014 07:47

Леночка, сколько в тебе энергии! Постоянно радуешь нас чем-нибудь новеньким. У меня уже выработалось правило - утром заходить на твою страничку. Заряд позитива на весь день. Умница! Так и продолжай дальше.

eastflower 11 июля 2014 11:30

Леночка, спасибо большое за теплые слова! Рада, что нравится. Буду и дальше стараться радовать тебя по утрам.

irsenas 11 июля 2014 08:05

ммммм

eastflower 11 июля 2014 11:31

Это точно, оторваться сложно.

psinix 11 июля 2014 09:09

сколько разных существует рецептов бискотти. сделаю вечером.вопрос: а что дает рисовая мука?

eastflower 11 июля 2014 11:32

О! Это точно, бискотти такое множество. Буду рада, если понравятся. Рисовая мука, думаю, для большей рассыпчатости.

lifetastesgreat 11 июля 2014 10:10

Леночка, какие они у тебя красивые! я все только планирую научиться))))

eastflower 11 июля 2014 11:33

Анют, они быстро делаются, тебе-то точно на 10 минут работы. Дольше ждать, когда пропекутся. Попробуй, тебе понравится, да, и детки грызут их с удовольствием.

vsetajnoejavnoe 11 июля 2014 10:21

о, с рисовой мукой, очаровательные!

eastflower 11 июля 2014 11:36

Викуль, спасибо! Мне было интересно попробовать, очень понравились. Я вообще бискотти люблю.

flamebelle 11 июля 2014 10:30

Бискотти много не бывает! Леночка, они прекрасны!

eastflower 11 июля 2014 11:37

Оксаночка, спасибо! Люблю их очень, быстро, вкусно. Порой, это так спасает.

natapovarenok 11 июля 2014 11:40

Ленусь, какие у тебя бискотти!

eastflower 11 июля 2014 14:07

Наташенька, спасибо! Угощайся.

surrealnay 11 июля 2014 13:02

Ленчик, я их обожаю….сто лет не готовила, спасибо тебе за стимул!Красотки у тебя вышли!!!

eastflower 11 июля 2014 14:06

Спасибо! Стимул - это хорошо, меня ЖЖ так сильно подстегивает, точнее, все вы.

surrealnay 11 июля 2014 14:16

Ленчик, ну вряд ли я)))….я такой халтурщик……..уууууу

cookonline 11 июля 2014 14:34

Красивые какие) Леночка, поучаствуй у меня в ФМ со своими шедеврами) http://cookonline.livejournal.com/134958.html

eastflower 11 июля 2014 16:30

Хорошо, если что, ты меня тычь, чтобы к тебе несла, а то могу забыть.

cookonline 11 июля 2014 16:31

Ок)))

para_gn0m0v 11 июля 2014 16:45

Леночка, вкусный бискотти! А можно рисовую муку отварным рисом заменить? Или если рис добавлять, то стоит менять пропорции муки или просто его добавить, а муку оставить в том же количестве?

eastflower 11 июля 2014 17:01

Оксаночка, думаю, отварной рис не подойдет, лучше муку рисовую, либо просто на обычную заменить.

sovenok_ksu 11 июля 2014 22:19

Какие румяные симпатяги :)!

eastflower 11 июля 2014 22:49

Ксюшенька, спасибо! Только опасные - я могу их грызть и грызть, главное, с нижкой не засесть, иначе гладишь и нет тарелочки :)

sago_cuisine 11 июля 2014 22:20

Чудесные сухарики:)

eastflower 11 июля 2014 22:50

Светочка, спасибо! Люблю их делать, особенно, когда орешки дома есть.

halynatykhoruk 12 июля 2014 02:55

ой,Лена,Лена,вкусно у тебя,каждый день свежая выпечка!просто обожаю бискотти!

eastflower 12 июля 2014 07:57

Галенька, спасибо! ЛЮблю пробовать новое, ну, и сладким похрустеть тоже люблю.

sunpolina 12 июля 2014 13:36

Какие чудесные!! Приноси на фм ;)

liligorina 13 июля 2014 13:29

Суперские))Ты ссылку ко мне забыла принести :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

