



JERNEJ KITCHEN

MANDLJEVI PIŠKOTI Z LIMONO (RICCIARELLI)

Mandljevi piškoti z limono oziroma Ricciarelli so pripravljene brez moke. So zelo mehki, sladki, izrazito limonovi in se dobro hranijo.

ZA	24	PIŠKOTOV
PRIPRAVA:	10	MINUT
PEČENJE:	18	MINUT
ČAS SKUPAJ:	28	MINUT

MANDLJEVI PIŠKOTI Z LIMONO

220 g fino mlete mandljeve moke

130 g sladkorja v prahu

1/4 žličke soli

2 beljaka

1 limona (lupinica)

2 žlici sladkorja v prahu (za posip)

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

večji pekač

papir za peko

skleda

ročna metlica ali električni mešalnik

kuhinjski nož

PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 150 °C. Rešetko postavimo na sredino pečice. Večji pekač obložimo s papirjem za peko.

SUHE IN MOKRE SESTAVINE

Od sladkorja v prahu odmerimo žlico sladkorja, preostalo damo v večjo skledo. Dodamo mandljevo moko in sol. V manjši skledi z ročno metlico ali z elektičnim mešalnikom premešamo beljake z žlico sladkorja v prahu in sveže nastrgano lupinico limone. Mešamo, da nastane penasta zmes z mehкими vrhovi (ne stepamo do stopenih beljakov).

OBLIKUJEMO PIŠKOTE

Beljake dodamo k mandljevi mešanici in s kuhinjsko lopatico premešamo, da nastane enotna zmes. Testo razdelimo na pol in vsako polovico oblikujemo v valj premera 3 cm. Razrežemo na 1 cm debele žetone in jih rahlo sploščimo z roko, da dobimo obliko elipse.

PEČENJE

Piškote razporedimo po večjem pekaču obloženem s papirjem za peko. Pazimo, da je med njimi dovolj prostora in da se ne dotikajo. Radodarno jih posujemo jih s sladkorjem v prahu. Pekač postavimo v pečico, kjer jih pečemo 18 - 20 minut pri 150 °C, ozrioma tako da je dno piškota zlato-rjavo zapečeno, površje pa rahlo razpokano. Ko so pečeni, jih vzamemo iz pečice in pustimo, da se popolnoma ohladijo, nato jih hranimo v posodi za piškote.