Biscotti al' arancia

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **170 g**omekšalog putera
- **175 g**brašna
- **50 g**gustina
- **60 g**šecera u prahu
- **1 kom**rendana kora vece narandže
- **1 kašicica**likera
- **na vrh nože**soli

Priprema

Mutiti 2-3 minuta, najvecom brzinom: puter, šecer, koricu narandže i malo soli, do kreme glatke i vazdušaste. Dodati kremi liker i brašno i mutiti najmanjom brzinom dok se se ne sjedini, dovoljno je nekoliko sekundi. Nastaviti drvenom varjacom ili rukom dok se ne dobije lopta od testa meka i kompaktna.

Uz pomoc pek papira formirati valjak debljine ne više od 4 cm. Uviti valjak u isti pek papir i staviti u frižider na sat vremena da bi se testo steglo i omogucilo secenje biskvita. Ohlaeno testo seci na komade siroke 1,5 - 2 cm i slagati u pleh obložen pek papirom na udaljenosti 4 cm jedan od drugog. Pleh staviti u frižider na 15-20 minuta. Zagrejati pecnicu na 160C i peci 20-25 minuta ili dok blago ne požute. Prohladjene biskvite uvaljati u secer u prahu .

Savet

Od ove mere dobije se 36 kom.