Podłużne biszkopty Amarello

Amarello

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

1 porcja

Składniki:

jaja - 3 szt.
sól - szczypta
cukier - 80 g
mąka gryczana AMARELLO - 40 g
mąka ziemniaczana - 30 g
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia -
cukier puder -

Sposób przygotowania:

KROK 1:
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oddzielamy żółtka od białek. Ubijamy białka ze szczyptą soli, aż uzyskamy sztywną pianę. Dodajemy w trzech partiach cukier cały czas ubijając. Piana ma być bardzo gęsta i błyszcząca. Do ubitej piany dodajemy żółtka i ubijamy, aż składniki się połączą. W osobnej misce mieszamy mąkę gryczaną Amarello, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia. Dodajemy mąki do ubitych jajek i bardzo delikatnie mieszamy tylko do połączenia się składników.

KROK 2: Przekładamy ciasto do rękawa cukierniczego (lub do grubego woreczka strunowego i odcinamy jedną końcówkę). Wyciskamy podłużne paski ciasta na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Posypujemy ciasteczka cukrem pudrem i odstawiamy na 5 minut do przeschnięcia. Przed pieczeniem posypujemy ciasteczka jeszcze raz cukrem pudrem. Pieczemy około 13 minut w temperaturze 180 stopni.

KROK 3: Upieczone biszkopciki pozostawiamy około 5 minut na blaszce, a następnie delikatnie przekładamy na kratkę i studzimy.
Biszkopty najlepiej smakują od razu po upieczeniu, wtedy mają największa chrupkość (pozostawione na dłużej mogą pod wpływem wilgoci stać się miękkie).