



Biscuiți-amuletă

Difficulty medium

Preparation time 20 min

Total time 1h 20 min

Serving size 1 Rețetă completă

Ingredients

- 270 g făină, plus pentru pudrat suprafața de lucru
- 150 g zahăr
- 120 g unt nesărat, moale, în bucăți
- 1 ou
- 1 priză sare
- 10 g suc de sfeclă roșie
or 10 g colorant alimentar, roșu
- 10 g colorant alimentar verde, praf sau pastă

Nutrition per 1 Rețetă completă

Calories 10602 kJ / 2533 kcal

Protein 38 g

Carbohydrates 353 g

Fat 108 g

Fibre 11.2 g

Preparation

1. Puneți în bol 250 g făină, zahărul, untul, oul și sarea și frământați **30 sec./viteza 5**, ajutându-vă de spatulă. Scoateți aluatul din bol și împărțiți-l în două.
2. Puneți în bol o jumătate de aluat, sucul de sfeclă roșie și 10 g făină și frământați **1 min./frământat** Scoateți aluatul din bol și modelați-l sub formă de bilă. Înfășurați aluatul în folie alimentară și puneți-l în frigider pentru 30 minute. În acest timp, spălați bolul de mixare și continuați rețeta.

3. Puneți în bol cea de-a doua jumătate de aluat, adăugați colorantul alimentar și 10 g făină, apoi frământați **1 min./frământat** Modelați aluatul sub formă de bilă, înfășurați-l în folie alimentară și puneți-l în frigider pentru 30 minute. În acest timp, preîncălziți cuptorul la 180°C și tapetați 2 tăvi de copt cu hârtie de copt.
4. Puneți aluatul roșu pe suprafața de lucru pudrată cu făină și acoperiți-l cu o fâșie de folie alimentară. Cu un sucitor, întindeți aluatul într-o foaie de cca. 5 mm grosime. Folosind o formă de tăiat biscuiți, decupați din foaie 10-15 porcușori. Adunați restul de aluat, întindeți-l din nou și decupați alți porcușori. Așezați biscuiții pe una dintre tăvile de copt pregătite și coaceți timp de 12-15 minute (180°C). În acest timp, procedați la fel cu aluatul verde, decupând aprox. 15-20 biscuiți în formă de trifoi. Coaceți timp de 10-12 minute (180°C). Lăsați biscuiții să se răcească și serviți.

Useful Items

folie alimentară, frigider, cuptor, tăvi de copt, forme de tăiat biscuiți, sucitor