DESERT

Biscuiți fragezi cu merișoare și portocală

Timp de preparare: 10 min · Timp de gătire: 13–16 min / tavă · La rece: Opțional: 15–20 min la rece · Porții: aproximativ 30 de biscuiți



INGREDIENTE

- 310 g făină albă de grâu
- 7 g praf de copt
- 100 g zahăr
- 2 ouă reci (mărime M)
- 220 g unt rece, cu minimum 80% grăsime
- 200 g merișoare uscate
- Coaja rasă fin de la 2 portocale netratate, bine spălate

PREPARARE

1. Încălzește cuptorul la 180°C, cu ventilație. Tapetează două tăvi cu hârtie de copt. Taie untul rece în cuburi.
2. Pune zahărul și coaja rasă fin de portocală într-un bol încăpător. Freacă-le ușor cu degetele, pentru a elibera uleiurile aromate din coajă.
3. Adaugă untul rece și amestecă rapid, până se distribuie în zahărul aromat. Încorporează ouăle reci.
4. Adaugă făina amestecată cu praful de copt. Amestecă cu spatula sau cu mâna doar până se formează un aluat moale, ușor sfărâmicios. Nu frământa îndelung.
5. Încorporează merișoarele uscate, distribuindu-le uniform în aluat. Dacă aluatul este prea moale pentru modelare, pune-l 15–20 de minute la frigider.
6. Cu mâinile sau cu o lingură de înghețată, formează aproximativ 30 de biscuiți (30–32 g fiecare). Așază-i pe tăvi la câțiva centimetri distanță și aplatizează-i foarte ușor.
7. Coace câte o tavă 13–16 minute, la 180°C cu ventilație, până când marginile devin discret aurii. Ajustează durata după cuptor și dimensiunea biscuiților.
8. Lasă biscuiții 5 minute în tavă, apoi transferă-i pe un grătar. Se vor întări pe măsură ce se răcesc.

Păstrare: după răcirea completă, ține biscuiții într-o cutie închisă, la temperatura camerei, aproximativ 4–5 zile, într-un loc răcoros și uscat.
Pentru un rezultat fraged: folosește untul și ouăle reci, nu lucra aluatul excesiv și nu prelungi coacerea până se rumenesc puternic.
Notă editorială: rețetă adaptată dintr-o sursă externă; timpul și randamentul sunt estimative, până la testarea în bucătăria După gust.

Sursă: Adaptare după rețeta „Biscuiți cu merișoare” publicată de Cosânzenele Gătesc pe Instagram. Varianta Thermomix TM6 este o adaptare editorială După gust. · Foto: După gust