

# БИСКОТТИ С МИНДАЛЕМ И КЛЮКВОЙ

REBOX.BY



 60 минут

 379 ккал; БЖУ 8/15/54 (на 100 г)

 600 г (все блюдо)

## **Ингредиенты:**

яйцо, ванильный сахар, сахар,  
мука, миндаль, сушеная  
клюква, разрыхлитель, оливко-  
вое масло.

 Предварительно разморозьте



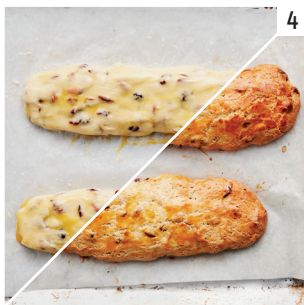
Духовку разогрейте до 180 °С. Подсушите миндаль 4-5 минут.



Смешайте ванильный и обычный сахар и взбейте его с 2 яйцами и одним белком (один желток оставьте для шага). Добавьте оливковое масло. Муку смешайте с большой щепоткой соли и разрыхлителем. Добавьте к массе, перемешайте.



Всыпьте орехи и клюкву. Перемешайте.



Мокрыми руками сформируйте тонкий и длинный батон (один или два, в зависимости от размера противня). Смажьте желтком и запекайте 25-30 минут. Достаньте из духовки, дайте пару минут остыть.



Нарежьте ножом на ломтики наискосок толщиной 1-1,5 см. Переложите ломтики на противень, верните в духовку.



Выпекайте еще 12-14 минут до золотистого цвета.

**!** Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу