

Tuile Keksi od Badema i Naranče Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 10 minuta

Vrijeme pečenja : 8 minuta

Spremno za 18 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Maslac 60g
- Sok naranče 60g
- Korica naranče 2g (korica jedne neprskane naranče)
- Šećer u prahu 120g
- Glatko brašno 50g
- Bademi, tostirani i mljeveni 60g

Upute

1. Obložite veliki lim za pečenje masnim papirom ili stavite silikonsku podlogu.
2. Otopite maslac u loncu ili u mikrovalnoj pećnici.
3. Prosijte šećer u prahu i brašno u zdjelu. Dodajte tostirane mljevene bademe.
4. Dodajte maslac, sok naranče i naribanu koricu suhim sastojcima, pa miješajte pjenjačom dok ne dobijete jednoliku smjesu.
5. Stavite jednu jušnu žlicu smjese na pripremljeni lim i raširite je špatulom ili donjom stranom žlice sasvim tanko. Nastavite dok ne napunite lim.
6. Pecite ih na 180°C otprilike 5-8 minuta, ovisno o debljini, dok ne porumene.
7. Izvadite ih iz pećnice i ostavite ih 30 sekundi da se malo prohlade.
8. Maknite tuile kekse s papira ili silikonske podloge malom špatulom i prebacite ih na valjak za tijesto dok su još vrući i savitljivi. Umjesto valjka možete koristiti staklenu bocu.
9. Ostavite ih da se potpuno ohlade, a zatim ih pažljivo skinite s valjka.