



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

300 g	Пшенично брашно
200 g	Масло
95 g	Пудра захар
1 бр.	Яйце
5 g	♦ Бурбонска ванилова захар

За мармалага

100 g	Портокалов мармалад
6 с.л.	Портокалов сок
1 с.л.	Настъргана кора от портокал
2 ч.л.	♦ Черен пипер, млян

Бисквити със сладко от портокал и черен пипер

⌚ 60—90 Минути ♡ ♡ ♡

Подготовка

- 1 За да направите тестото: Омесете гладко тесто от пудрата захар, маслото, брашното, яйцата, бурбонската ванилова захар и портокаловата кора. Покрийте с найлоново фолио и оставете да втаса за един час в хладилника.
- 2 Загрейте фурната на 180°C (347°F).
- 3 Разточете тестото, докато стане дебело 3 милиметра. Изрежете кръгчета с формичка за курабийки или чаша. На половината кръгчета изрежете малки дупчици по средата (като на снимката).
- 4 За да направите пиперливия мармалад: Изсипете портокаловия сок и мармалад в тиган заедно с кората от портокал. Оставете да къкри за 5 минути и добавете черен пипер на вкус.
- 5 Опечете курабийките във фурната за около 10 минути, докато станат златисти. Оставете ги да се охладят.
- 6 Намажете мармалад върху бисквитките, които нямат дупки, и ги залепете към бисквитките с дупки. Поръсете с пудра захар. Съхранявайте бисквитките в херметически затворен съд.

