



# Бисквити със сладко от портокал и черен пипер

🕒 60–90 Минути     🍪 🍪 🍪

## Подготвка

1 За да направите тестото: Омесете гладко тесто от пудра 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 пиперливи мармалад: Изсипете портокаловия сок и мармалад в тиган заедно с кората от портокал. Оставете да къпру 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.

## 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 мармалада

100 g Портокалов мармалад

6 с.л. Портокалов сок

1 с.л. Насъргана кора от портокал

2 ч.л. ◆ Черен пипер, млян

