

## 아몬드 레몬 비스코티 (Almond-Lemon Biscotti)

### 재료

밀가루 2컵  
베이킹 파우더 1&1/4 작은술  
계란 2개  
설탕3/4컵  
식용유 1/2컵  
레몬 제스트 1큰술  
바닐라향 1작은술  
소금 1/4작은술  
아몬드 1컵, 껍질 제거 후 곱게 다져서  
설탕 조금



### 만드는 법

1. 쿠키 팬에 기름칠을 가볍게 하여 준비한다.
2. 오븐을 화씨 350도로 예열한다.
3. 작은 보울에 밀가루와 베이킹 파우더를 섞어 놓는다.
4. 계란을 보울에 깨뜨려 넣고 믹서의 중간 속도로 저어준다.
5. 설탕과 식용유, 레몬 제스트, 바닐라 향, 소금을 넣어 믹서로 잘 섞는다.
6. 밀가루 혼합물의 반 정도를 위의 계란 혼합물에 넣어서 믹서로 섞고 잘 섞어지면 나머지 반을 넣어 고무주걱으로 섞는다. 다진 아몬드를 넣어서 잘 섞는다.
7. 반죽을 반으로 나누어 각 반죽을 20\*8\*2센티미터정도의 판대기 모양으로 빚는다. 손에 식용유를 조금 칠해서 만지면 반죽이 손에 묻는 것을 방지할 수 있다.
8. 준비해 놓은 쿠키 팬에 두 개의 빚은 반죽을 5센티미터 간격을 두고 놓는다.
9. 위에 설탕을 솔솔 뿌려준다.
10. 예열된 오븐에서 25-30분간 열은 밤색이 돌 때까지 구워준다.
11. 오븐에서 꺼내 10분 정도 식힌 후 뒤집개를 사용하여 들어 올려 도마에 놓고 2센티미터 간격으로 썬다. 이때 톱니가 달린 칼을 사용해야 부스러지지 않는다.
12. 썬 면이 위와 아래로 가도록 팬에 놓고 다시 10분간 굽고 뒤집어 놓고 다시 10분을 굽는다.
13. 팬에서 꺼내 완전히 식힌 후에 기밀용기에 넣어 보관한다.

### 응용

- ❖ 레몬 제스트는 레몬을 깨끗이 씻은 후 노란 부분만 강판에 갈아서 만듭니다. 레몬 1 개당 1 큰술 정도의 제스트를 만들 수 있지요.
- ❖ 껍질이 벗겨진 아몬드는 값이 비싼 것이 흠이죠. 하지만 껍질이 있는 아몬드를 사서 쉽게 껍질을 제거하는 방법이 있어요. 아주 뜨거운 물에 아몬드를 잠깐 담궈 놓으면 너무 쉽게 껍질이 벗겨지지요.