



## Πικάντικα μπισκότα πορτοκαλιού με τσίλι



### **Υλικά:** (για 25-30 μπισκότα)

- 200gr αμύγδαλα καλά αλεσμένα στο μούλτι
- 50gr κάσιους χοντροαλεσμένα στο μούλτι
- 1 πορτοκάλι
- 1 κ.γ. κανέλα
- 1/3 κ.γ. σκόνη τσίλι
- 1/3 κ.γ. μοσχοκάρυδο
- 1 αυγό ή “αυγό λιναρόσπορου”\*
- 100gr αμυγδαλοβούτυρο
- 90gr μέλι (ή σιρόπι αγάβης)



### **Εκτέλεση:**

1. Σε ένα μεγάλο μπωλ ανάμειξης, ανακατεύουμε τα αμύγδαλα, τα κάσιους και τα μυρωδικά.
2. Βγάζουμε το ζύσμα από το πορτοκάλι και το ρίχνουμε στα στεγνά υλικά, ανακατεύουμε.
3. Στύβουμε το χυμό από το πορτοκάλι.
4. Στο μούλτι, ανακατεύουμε καλά το αυγό, το χυμό του πορτοκαλιού, το αμυγδαλοβούτυρο και το μέλι.
5. Ρίχνουμε το υγρό μείγμα στα στεγνά υλικά και ανακατεύουμε με ένα κουτάλι της σούπας.
6. Ξεχωρίζουμε μερίδες της μισής κουταλιάς της σούπας και τις τοποθετούμε σε μία επιφάνεια σιλικόνης ή αντικολητικό χαρτί σε 1-2 ταψιά.
7. Ψήνουμε στους 180°C για 20 λεπτά.
8. Αν θέλουμε να γίνουν τραγανά και στεγνά, συνεχίζουμε το ψήσιμο στον αέρα στους 100-110 °C για άλλα 45-60 λεπτά ανάλογα με το φούρνο, μέχρι να δούμε ότι στέγνωσαν τελείως.
9. Διατηρούμε σε αεροστεγές τάπερ για 10-20 μέρες.

### **Σημειώσεις:**

- Αν μαλακώσουν, τα ξαναστεγνώνουμε ψήνοντας στον αέρα για λίγο.
- Για όσους δεν τους αρέσει το καυτερό παραλείπουν το τσίλι.
- Πιο νόστιμα είναι με το κανονικό αυγό, αν όμως νηστεύετε ή είστε αλλεργικοί στο αυγό, το αυγό λιναρόσπορου δεν αλλοιώνει την υφή των μπισκότων.

\*το “αυγό λιναρόσπορου, γίνεται ανακατεύοντας 1 κ.σ. σπασμένο λιναρόσπορο με 3 κ.σ. νερό και αφήνοντάς το για 15’ στο ψυγείο να φουσκώσει.

