

Biscotti al caffè e cioccolato (Biscotti de café y chocolate)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Polvo de hornear: 1/2 cdita.

Harina: 90 grs.

Chocolate semi amargo: 325 g

Manteca: 125 g

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Azucar: 225 grs.

Huevos: 4 Unidades

Cafe soluble: 1 cda.

Sal: Una pizca

Preparación de la Receta

- Pique el **chocolate**, disponga en un bowl con la *manteca* y deje fundir sobre baño María y luego deje bajar la temperatura.
- Tamice la *harina* con el polvo de hornear y la sal
- Bata los huevos con el azúcar.
- Agregue la esencia de vainilla, el **café**, el *chocolate* con la *manteca* derretido y mezcle bien.
- Incorpore la mezcla de *harina* y las gotitas de *chocolate*.
- Deje descansar durante 30 minutos en la heladera
- En una placa enmantecada distribuya cucharadas de masa y cocine en el horno precalentado a 180° C durante 10 a 12 minutos.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/biscotti-al-caffe-e-cioccolato-biscotti-de-cafe-y-chocolate>