Biscotti al caffé 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 180º 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