

Biscotti de jengibre



Ingredientes

Jengibre en polvo: 1 cdita.

Harina: 280 g

Sal: Una pizca

Canela: 1 cdita.

Huevos: 3 Unidades

Polvo de hornear: 2 cditas.

Almendras peladas y tostadas: 200 g

Azucar rubia: 120 grs.

Para la crema de chocolate

Crema de leche: 200 g

Chocolate fundido: 30 g

Extracto de vainilla: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

Para los biscottis

- Mezclar en un bowl 280 g de *harina*, 2 cditas de polvo de hornear, 1 cdita de canela, 1 cdita de **jengibre** en polvo, 1 pizca de sal y 120g de azúcar rubia
- En el centro volcar 3 huevos y trabajar con la ayuda de un cornet hasta integrar todos los ingredientes.
- Seguir trabajando la masa con las manos e incorporar 200g de almendras peladas y tostadas
- Amasar hasta lograr un bollo parejo
- Estirar y colocar en una placa
- Llevar a horno de 180 grados por 30 minutos.
- Con la masa ya cocida, cortar los biscottis y darle una segunda horneada a 160 grados por 20 minutos aproximadamente hasta que se sequen y doren.
- Bañar los biscottis con *chocolate*, solo por la mitad y decorar con hilos de *chocolate* blanco
- Dejar orear a temperatura ambiente
- Servir.
- **Para la crema de chocolate**
- Montar 200g de *crema* de leche a medio punto

- Incorporar 30g de *chocolate* fundido
- Perfumar con 1 cdita de extracto de vainilla y batir hasta montar.
- En una manga colocar *crema* saborizada con canela y en otra manga colocar la *crema* de *chocolate*
- A su vez colocar estas dos mangas en otra con *boquilla* lisa
- Servir en vasos para acompañar los biscotti.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/biscotti-de-jengibre>