

# Biscotti de Naranja



## Ingredientes

**Harina:** 4 Tazas

**Licor de naranjas:** 4 cdas.

**Cáscara de naranja confitada:** 2 tazas

**Ralladura de naranja:** 2 Unidades

**Sal:** Una pizca

**Harina:** 4 cdas.

**Manteca:** 1 Taza

**Almendras tostadas y picadas groseramente:** 1 1/2 Tazas

**Huevos:** 4 Unidades

**Azucar:** 1 Taza

**Polvo para hornear:** 3 cdita.

**Jugo de Naranja:** 2 Unidades

## Preparación de la Receta

- Mezclar a mano en un bol 1 taza de *manteca* con 1 taza de azúcar hasta lograr un cremado básico
- Añadir ralladura de dos naranjas, 4 cdas de *licor* de naranjas, *jugo* de dos naranjas, 4 huevos.
- Mezclar aparte 4 tazas + 4 cdas de *harina*, 3 cditas de polvo para hornear y 1 pizca de sal
- Cernir sobre la preparación de a partes e ir integrando suavemente.
- Por último añadir 2 tazas de cáscara de **naranja** confitada picada y 1 ½ taza de almendras tostadas y picadas groseramente.
- En una placa enmantecada y enharinada disponer la mezcla en forma cilíndrica
- Hornear a 180 grados durante 30 minutos o hasta pinchar un palito y que salga seco.
- Dejar enfriar, cortar en rodajas y secar en el horno a 60 grados unos minutos hasta que estén firmes y crocantes.

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