Biscotti de prato



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Polvo de hornear: 10 grs.
Azucar: 250 grs.
Huevos: 3 Unidades
Almendras peladas: 150 grs.
Esencia De Vainilla: A gusto
Ralladura de limón: 1 Unidad
Harina: 425 grs.
Huevo para pintar: 1 Unidad
Sal: Una pizca

Preparación de la Receta

- Mezcle los huevos junto con el azúcar y la sal, agregue luego la ralladura de *limón*, la esencia de vainilla, la *harina* y el polvo de hornear previamente tamizadas, mezcle hasta incorporar los ingredientes y por ultimo añada las almendras peladas.

Armado

- Divida la masa y forme 2 cilindros aplastados de unos 6cm de ancho y 3cm de alto, pinte con *huevo*.
- Coloque en una placa y cocine en horno a 160ºC durante 30 minutos hasta que estén dorados.
- Retire y deje enfriar ligeramente, luego corte diagonalmente rebanadas de poco más de 1cm de espesor.
- Acomodar las rebanadas nuevamente sobre la placa y hornee a 140ºC durante 30 minutos mas, hasta que estén tostadas y secas.

Presentación

- Sirva en una fuente y acompañe con un te.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/biscotti-de-prato