

Biscotti di prato

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Biscotti di prato

Polvo para hornear: 1 cda.

Azucar: 250 grs.

Huevos: 2 Unidades

Almendras peladas: 100 grs.

Yemas: 1 Unidades Harina: 300 grs.

Aceite: 1 cda.

Preparación de la Receta

Biscotti di prato

- Tamizar la *harina* con el polvo de hornear incorporar el azucar y los dos huevos, la yema, las almendras enteras y la sal.
- Armar dos rollos de 30cm de largo por 2. 5 de ancho.
- Hornear a 180 grados por 20 minutos, cortar en rodajas de 1cm y hornear por 10 minutos mas.

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