elGourmet

Biscotti por Juan Manuel Herrera

Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Almendras: 350 Gramos
Huevos: 4 Unidades
Polvo de hornear: 5 Gramos
Sal fina: 1 Pizca
Azucar impalpable: 200 Gramos
Harina: 400 Gramos
Ralladura de limón: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar *harina*, azúcar impalpable, sal, polvo de hornear y formar una corona.
- Agregar en el centro huevos, ralladura de *limón* comenzar hasta tomar la masa.
- Añadir las almendras picadas groseramente y seguir amasando con las manos hasta formar un bollo.
- Formar un rollo de 3 cm de diámetro, dejar descansar a temperatura ambiente durante 10 minutos.
- Colocar en una placa enmantecada, pintar con doradura y cocinar en horno a 180º C hasta que estén bien cocidos (30 minutos).
- Cortar en forma diagonal de 1 cm de ancho y llevar a horno a 90° C hasta secar (90 minutos).

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/biscotti-por-juan-manuel-herrera