

Biscotti regina (Biscochitos de semillas de sésamo)

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Leche: 60 cc

Polvo de hornear: 1 cdita.

Huevos: 2 Unidades

Semillas de sésamo: 100 g

Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Manteca: 60 g

Azúcar: 150 grs.

Grasa de Cerdo: 60 grs.

Sal: Una pizca

Harina 0000: 300 g

Preparación de la Receta

- En un bowl mezcle la *harina* tamizada, la sal, el azúcar y el polvo de hornear.
- En el centro coloque los huevos ligeramente batidos, la *manteca*, la *grasa*, la esencia de vainilla y la leche.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes hasta formar un bollo de masa lisa y suave.
- Cubra con un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Divida la masa en 4 partes iguales y forme bastones de 1 cm de diámetro.
- Corte los bastones en porciones de 6 cm de largo, pincele con agua y reboce por semillas de **sésamo**.
- Acomode en una placa enmantecada, dejando espacio entre cada uno, y cocine en el horno precalentado a 190° C durante 20 a 25 minutos.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/biscotti-regina-biscochitos-de-semillas-de-sesamo>