Biscottini di prato



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Polvo de hornear: 16 grs.
Vino Blanco: 225 cc
Huevos: 5 Unidades
Nueces: 225 g
Pan Rallado: 170 g
Harina 0000: 570 g
Almendras: 225 g
Azucar: 340 grs.
Esencia De Vainilla: 1 cdas.
Agua de azahar: 1 cdita.
Naranja: 1 Unidad

Cubierta

Chocolate cobertura: Cantidad necesaria
Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Varios

Agua: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Exprima la *naranja*.
- Mezcle los huevos con la esencia de vainilla, el *jugo* de *naranja* y el agua de azahar.
- Reserve.
- Tamice la *harina* con el polvo de hornear.
- Mezcle la *harina*, con el azúcar, las almendras, las nueces y el pan rallado.
- Incorpore la mezcla de huevos.
- Amase sobre la mesa de trabajo hasta formar un bollo de masa lisa.
- Forme un cilindro corte en cuatro partes y a cada uno de ellos siga amasado para formar un cilindro más fino.
- Acomode en una placa, pincele con el *huevo* diluido con agua.

- Cocine en horno moderado (170ºC) durante 20 a 25 minutos aproximadamente.
- Corte en rebanadas finas al sesgo y cada *rebanada* al medio.
- Vuelva a llevar a la placa de horno y termine la cocción en horno moderado (180ºC) durante 10 a 12 minutos aproximadamente.

Cobertura

- Derrita el *chocolate* a baño María y bañe los bizcochos ya cocidos por la mitad.
- Deje secar sobre una rejilla.

Presentación

- Sirva en una fuente, espolvoree con azúcar impalpable.

- Si no desea realizar el baño de *chocolate*, simplemente espolvoree los bizcochos con azúcar impalpable.
- Salen 125 unidades.

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