

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 (170°C) 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 (180°C) 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>