

Biscottis de Almendras y Anís

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Agua: 50 c.c.

Azúcar: 250 grs.

Canela: 1 Pizca

Harina:

Sal: 1 Pizca

Almendras: 200 Gramos

Bicarbonato De Sodio: 5 Gramos

Esencia De Vainilla: c/n

Polvo de hornear: 5 Gramos

Semillas De Anís: 5 Gramos

Preparación de la Receta

- En batidora con gancho amasador trabajar *harina*, azúcar, semillas de anís, polvo de hornear, bicarbonato de sodio, canela, pizca de sal, huevos, esencia de vainilla, agua hasta amalgamar un poco.
- Agregar almendras y seguir mezclando hasta unir los ingredientes
- Terminar de amasar con las manos dándole forma de bastón cilíndrico aplastando los laterales y llevar a placa de horno con papel antiadherente
- Cocinar en horno a 160° C por 30 minutos
- Dejar enfriar, cortar con cuchillo serrucho láminas bien finas
- Acomodar encimando los bordes en placa para horno y secar por 8 minutos a 160° C

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/biscottis-de-almendras-y-anis>