

Biscottis de chocolate y maíz

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Biscottis de chocolate

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.

Damascos secos: 100 g

Huevos: 3 Unidades

Azucar: 1/2 Taza

Cacao: 3/4 Taza

Almendras: 1 Taza

Harina: 1 1/3 Taza

Manteca pomada: 4 cdas.

Chips de Chocolate: 100 g

Cafe Instantaneo: 1 cda.

Sal: Una pizca

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Azúcar Negra: 1 1/3 Taza

Biscottis de maíz

Manteca: 50 g

Huevos: 2 Unidades

Harina de Maíz: 1/2 Taza

Azucar: 1 Taza

Almendras picadas: 1/2 Taza

Ralladura de naranja: 2 Unidades

Harina: 1 Taza

Varios

Crema de leche: 100 grs.

Chocolate blanco picado: 100 g

Crema de leche: 100 grs.

Chocolate negro picado: 100 g

Preparación de la Receta

Biscottis de chocolate

- Pique los damascos.
- Coloque en la batidora la *harina* junto con el azúcar negra, el azúcar blanco, el cacao, el bicarbonato y la sal. Mezcle y añada la *manteca*, los huevos de a uno, el extracto de vainilla y el *café* bien fuerte. Siga mezclando e incorpore por ultimo las almendras, los damascos y los chips de **chocolate**. Termine de incorporar y coloque la preparación sobre la mesada previamente espolvoreada con *harina*.
- Con la ayuda de una espátula de forma alargada a la masa y espolvoree con abundante *harina*. En una placa enmantecada coloque la masa, lleve a la heladera y deje reposar durante 2 horas.
- Retire y cocine en horno a una temperatura de 170°C durante 25 minutos aproximadamente.

Biscottis de maíz

- Derrita la *manteca*. Una vez derretida agregue la ralladura de *naranja* y retire del fuego.
- Coloque en la batidora la *harina* de maíz previamente molida junto con la *harina* común, el azúcar, la *manteca* derretida, los huevos y las almendras previamente picadas. Mezcle hasta unir los ingredientes.
- Vierta la preparación sobre la mesada previamente espolvoreada con *harina*.
- Con la ayuda de una espátula de forma alargada a la masa y espolvoree con abundante *harina*. En una placa enmantecada coloque la masa, lleve a la heladera y deje reposar durante 2 horas.
- Cocine en horno a una temperatura de 170°C durante 25 minutos aproximadamente.

Armado

- Corte los biscottis en porciones, coloque en una placa y termine la cocción en horno a una temperatura de 130°C durante 50 minutos aproximadamente.
- Coloque en dos ollas la *crema* de leche y lleve a fuego hasta el primer hervor.
- Coloque en un bowl el *chocolate* blanco picado y vierta encima la *crema* de leche. Mezcle hasta fundir el *chocolate*.
- Coloque en un bow el *chocolate* negro picado y repita el procedimiento anterior.
- Tome los biscottis de maíz y bañe solo mitad de cada uno en *chocolate* negro y el mismo paso con los biscottis de *chocolate* pero bañe con *chocolate* blanco.

Presentación

- Sirva ambos biscottis en una fuente.

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