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 170ºC 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 170ºC durante 25 minutos aproximadamente.

Armado

- Corte los biscottis en porciones, coloque en una placa y termine la cocción en horno a una temperatura de 130ºC 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