Biscottis de Praliné

Ingredientes

Para el biscotti

Manteca: 200 g
Huevos: 4 Unidades
Polvo de hornear: 30 g
Harina 0000: 700 g
Azucar: 270 g
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Almendras Tostadas: 200 g

Para el praliné

Azucar: 150 g
Almendras: 150 g

Preparación de la Receta

Para el pralin&eacute

- :
- Llevar a una sartén 150 gr de azúcar sin revolver ni tocar
- Cuando el azúcar empiece a derretirse agregar las almendras
- Mover apenas la sartén con el mango y no revolver
- Cuando el azúcar esté bien derretida y pareja sobre las almendras verter sobre la mesada y aplanar
- Dejar que se enfríe, despegar y cortar en pedazos no muy chicos y desparejos
- Reservar.

Para el biscotti

- Mezclar en un bol 200 gr de *manteca* y 270 gr de azúcar con una pizca de sal

- Añadir 2 huevos sin batir demasiado
- Agregar 1 chorrito de esencia de vainilla, 700 gr de *harina* 0000 y mezclar groseramente
- Añadir 200 gr de almendras tostadas y 30 gr de polvo para hornear
- Por último incorporar el biscotti cortado groseramente
- Disponer en una placa para horno enmantecada y enharinada en forma de cilindro
- Hornear a 180 grados durante 25-30 minutos
- Dejar enfriar y reposar durante un día
- Cortar en rebanadas parejas y disponer en una placa
- Hornear por segunda vez a 60 grados durante 40 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/biscottis-de-praline