Bizcocho de almendras y Galletitas con miel de higos (Biscotti alle mandorle e Mostaccioli)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Biscoti

Huevo: 1 Unidad
Harina: 250 grs.
Leche: 2 cdas.
Almendras Tostadas: 150 g
Azucar: 90 grs.
Grasa de Cerdo: 75 grs.
Bicarbonato De Amonio: 1 cdita.
Nuez Moscada: Una pizca

Mostaccioli

Ralladura de limón: 1 Unidad
Arrope de higos: 500 cc
Agua: 100 cc
Yemas de huevo: 4 Unidades
Chocolate picado: 150 g
Sal: Una pizca
Fecula De Maiz: Cantidad necesaria
Azucar: 400 grs.
Cacao Amargo: 2 cdas.
Harina 0000: 450 grs.
Almendras peladas: 100 grs.
Canela En Polvo: Una pizca

Preparación de la Receta

Mostaccioli

- Pele y tueste las almendras, luego procéselas.
- En un bowl coloque el arrope de *higo* y la mitad de *harina*, mezcle, agregue las yemas de *huevo*, sal, canela en polvo, ralladura de *limón*, las almendras procesadas y la mitad de

azúcar, mezcle con una cuchara de madera y termine de incorporar el resto de *harina*, mezcle nuevamente
- Vuelque la masa sobre la mesada y comience a amasar hasta obtener una masa lisa, espolvoree con *harina* de ser necesario

Biscoti

- Disuelva el bicarbonato de amonio en la leche.
- En un bowl coloque la *harina*, luego incorpore en bicarbonato de amonio disuelto, las almendras groseramente picadas, el *huevo*, azúcar, grasa de *cerdo* previamente derretida y la nuez moscada, mezcle y luego vuelque la masa sobre la mesada, amase dando forma cilíndrica.

Armado

- Para el armado de los mostaccioli

- Corte la masa en piezas
- Tome una pieza de masa y espolvoree con fécula de maíz, de forma de cordón con un diámetro de aproximadamente 2cm, luego corte en porciones de 2cm de ancho de forma diagonal
- Sobre una placa siliconada acomode las porciones de masa dejando espacio entre cada una, proceda del mismo modo con el resto de masa
- Cocine en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 20 minutos.

- Para el armado de los biscoti

- Acomode el cilindro de masa sobre una placa siliconada y blanquee en horno a 180°C, cocine solo hasta que tome un leve *color*
- Retire luego del horno y corte en rodajas al bies, acomódelas nuevamente sobre una placa y séquelas en un horno precalentado a 100°C.
- En una *cacerola* coloque la mitad de azúcar restante y lleve al fuego, incorpore agua y cocine hasta obtener un *almíbar*, luego incorpore el cacao amargo y el *chocolate* picado, mezcle hasta fundir el *chocolate* por completo.
- Bañe los mostaccioli con el *almíbar* de *chocolate*.

Presentación

- Sirva en fuentes los mostaccioli y los biscoti.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-de-almendras-y-galletitas-con-miel-de-higos-biscotti-alle-mandorle-e-mostaccioli