# Sambayón con Biscotti

Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

**Almendras tostadas picadas**: c/n
**Huevos**: 3 Unidades
**Esencia de almendras**: 1/2 cdita
**Polvo leudante**: 2 cditas.
**Azucar**: 100 grs
**Esencia De Vainilla**: 1 cdita
**Harina**: 360 grs
**Sal**: c/n

### Sambayón

**Azucar**: 6 Cucharadas
**Vino dulce**: 5 cdas
**Yemas**: 6 Unidades

## Preparación de la Receta

### Sambayón

- En un bowl agregar las yemas y mezclar con batidor de alambre.
- Incorporar el azúcar a las yemas en forma de lluvia, batiendo con batidora eléctrica.
- Añadir el vino y mezclar.
- Llevar a baño María y cocinar batiendo continuamente hasta que triplique su volumen de 8 a 10 minutos (Llegar a punto cinta).
- Distribuir en copas y servir con los biscottis.

### Biscotti

- En horno moderado, tostar durante 8 a 10 minutos las almendras.
- Dejar enfriar y picar groseramente.
- Batir los huevos con las esencias y reservar.
- Tamizar la *harina* con el polvo *leudante* y la sal.
- Incorporar los ingredientes secos al batido de huevos junto con las almendras y mezclar hasta unir todo.

- Sobre una mesada ligeramente enharinada volcar la preparación y amasar hasta formar un bollo.
- Dividir en 2 y formar 2 cilindros largos.
- Ubicar los cilindros (bien separados) sobre una placa para horno forrada en papel *manteca* y llevar a horno precalentado a 160 °C por 40 minutos.
- Retirar del horno y enfriar 10 minutos sobre rejilla.
- Cortar en rodajas y volver a ubicarlas sobre la placa.
- Llevar nuevamente al horno a baja temperatura y hornear suavemente hasta secar (10 minutos de cada lado).
- Guardar en recipientes herméticos hasta consumir.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/sambayon-con-biscotti**