

Biscotti de chocolate con almendras



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: **25**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/biscotti-de-chocolate-con-almendras>

Preparación

Precalentar el horno a 160°C. Colocar el harina, la levadura, el cacao, el azúcar y las almendras en un bol y mezclar. Añadir los huevos batidos junto con la esencia de vainilla y mezclar bien hasta formar una masa. (Para formar la masa antes llenarse las manos de harina ya que es una masa muy pegajosa y de esta forma se puede manipular mejor). Dividir la masa en dos, colocar la masa sobre una superficie enharinada y amasar cada pieza hasta que quede suave. Formar y aplanar ligeramente. Poner los trozos de masa en una bandeja para hornear, y hornear durante 35 min. Retirar del horno, dejar enfriar un poco y cortar en rodajas de unos 5mm, poner de nuevo en la bandeja y hornear durante 25min., hasta que estén crujientes como galletas. Disfrute! Fuente: <http://www.cocinandoconmicarmela.com/>



Ingredientes

- 270 gramo/s Harina
- 1-1/2 cucharadita/s Levadura instantánea
- 30 gramo/s Cacao
- 165 gramo/s Azúcar
- 165 gramo/s Almendras
- 3 Huevos grandes
- 2-1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Desayuno