

# Biscottis de arándanos y chocolate blanco



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: **10**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/biscottis-de-arandanos-y-chocolate-blanco>

## Preparación

Batir la manteca pomada con el azúcar. Agregar los huevos uno a uno, la esencia, el amaretto y, fuera de la batidora, el chocolate blanco derretido y tibio. Incorporar los arándanos enteros y los ingredientes secos cernidos. Tomar el bollo, darle forma de óvalo bien gordo, aplanarlo para que quede de 5 cm de alto y ponerlo en una placa apenas enmantecada. Llevar a la heladera hasta que la masa quede fría y luego hornear a fuego moderado a fuerte por 25 minutos. Retirar, dejar enfriar por completo y luego cortar al sesgo rodajas finas y largas. Colocarlas en una placa limpia y hornearlas por segunda vez a fuego mínimo 10 minutos o hasta que los biscotti queden secos y apenas dorados. Disfrute! Fuente: Revista Maru



## Ingredientes

- 1/2 taza/s Manteca
- 3/4 taza/s Azúcar
- 2 Huevos
- 1 cucharada/s Esencia de vainilla
- 2 cucharada/s Amaretto
- 2/3 taza/s Chocolate blanco
- 2/3 taza/s Arándanos
- 2-1/2 taza/s Harina
- 1-1/2 cucharada/s Polvo de hornear

## Categorías

Italiana, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Desayuno, Pan y otros panificados para la casa