Biscottis de naranja y chocolate

Dificultad:

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 40min
Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **20**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/biscottis-de-naranja-y-chocolate

Preparación

Precaliente el horno a 176°C. Cubra un molde para horno con papel enmantecado. En un tazón grande, bata la manteca y el azúcar hasta que esté suave y esponjosa, alrededor de 2 a 3 minutos. Agregar los huevos, uno a la vez, mezclando bien después de cada adición. Mezcle la ralladura de naranja, el jugo de naranja y esencias. Poco a poco agregue la harina junto con el polvo de hornear y la sal y mezclar hasta que se incorpore. Agregue las almendras y chips de chocolate. Dividir la masa en dos, y forme dos cilindos de 2x13 cm. aproximadamente. Puede humedecer o engrarsar sus manos para manejar la masa ya que será bastante pegajosa. Haga lo mismo con la otra mitad y colóquelos en la fuente con 3 cm. de distancia. Hornear durante 35 a 40 minutos o hasta que la parte de abajo esté dorada. Retire del horno y deje enfriar un poco. Cuando las galletas están lo suficientemente frías, cortarlas en rodajas con un cuchillo afilado o dentado. Coloque las rebanadas, con los lados cortados hacia arriba, en la bandeja de horno y hornear por otros 15 minutos, volteandolas a la mitad del

Ingredientes

- 1/4 taza/s Manteca a temperatura ambiente
- 2 Huevos grandes
- 1 taza/s Azúcar
- 2 cucharada/s Cáscara de naranja rallada
- 1 cucharada/s Zumo de Naranja (recién exprimido)
- 3/4 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/4 cucharadita/s Esencia de almendras
- 2 1/2 taza/s Harina
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/3 taza/s Almendras fileteadas
- 1 taza/s Chips de chocolate
- 170 grs. Chocolate cobertura

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Exótica, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Dulces

horneado. Dejar enfriar. Sumerja la parte de abajo de los biscotti en chocolate derretido, y col+oquelos en una bandeja para hornear forrada hasta que el chocolate se endurezca. Puede transferirlos a un recipiente hermético o en una bolsa zip-top por un máximo de 1 semana para que queden secos y crujientes.