



Biscottis tradicionales



Ingredientes:

250 g de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
½ cucharadita de sal
150 g de azúcar
2 huevos batidos
La ralladura de la piel de una naranja
Un poco de esencia de vainilla
100 gramos de almendras

Elaboración:

Mezclar todos los ingredientes en un bol, a excepción de las almendras, justo hasta tener una pasta uniforme. A continuación añadir las almendras y mezclar bien con la masa.

Precalentar el horno a 180° C.

© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.



Dividir la masa por la mitad y hacer dos rectángulos de unos 10 cms de ancho y ponerlos en una placa del horno.

Hornear durante 10 minutos. Retirar la placa, dejar enfriar un poco y cortar en tiras iguales para crear los biscottis. Separar un poco para que no se peguen y hornear otros 15 minutos más hasta que estén doraditos.

Sacar del horno, dejar enfriar y.... ¡es todo!

Rafa



© www.daddykitchen.com Distribuido bajo [licencia Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si estás viendo esta información en otra ubicación que no sea www.daddykitchen.com sin una referencia a la fuente original, es que ha sido robada.