



## Biscottis Traditionnels



### **Ingédients:**

250 g de farine  
1 c. à thé de poudre à pâte  
½ c. à thé de sel  
150 g de sucre  
2 œufs battus  
Le zeste d'une orange râpé  
Un peu d'essence de vanille  
100 g. d'amandes

### **Préparation:**

Mélanger tous les ingrédients, à l'exception des amandes, dans un bol jusqu'à obtention d'une pâte uniforme. Après, ajouter les amandes et bien mélanger avec la pâte.

Préchauffer le four à 180° C.

Diviser la pâte par la moitié en faisant deux rectangles. Mettez-les dans une plaque au four durant dix minutes.

© [www.daddykitchen.com](http://www.daddykitchen.com) Distribué sous [Licence Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si vous voyez cette information dans un autre endroit autre que [www.daddykitchen.com](http://www.daddykitchen.com) sans référence à la source originale, c'est qu'il a été volé.



Retirer la plaque, laissez refroidir et couper les rectangles en parts égales pour confectionner les biscottis. Remettez la plaque au four pendant 15 minutes supplémentaires.

Retirer, laissez refroidir et ... C'est tout!

Rafa



© [www.daddykitchen.com](http://www.daddykitchen.com) Distribué sous [Licence Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si vous voyez cette information dans un autre endroit autre que [www.daddykitchen.com](http://www.daddykitchen.com) sans référence à la source originale, c'est qu'il a été volé.