



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni
(2450)

Biscotti

Te włoskie ciasteczka smakują wybornie w kawie .

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Średnie

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- cukier, 11 dag
- jajka, 1 szt.
- mąka , 11 dag
- proszek do pieczenia, 1 łyżecz.
- kawa, 1.5 łyżecz.
- orzechy włoskie, 10 dag

Sposób przygotowania:

1 . Jajko miksujemy z cukrem . Mąkę najpierw mieszamy z proszkiem , kawą i orzechami , a następnie z jajkiem . Dłońmi posypanymi mąką formujemy z ciasta 20 - cm wałek . Kładziemy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i spłaszczamy .2 . Pieczemy około 25 minut w 180 stopniach C . Studzimy 10 minut . Kroimy w 1 - cm plastry . Pieczemy kolejne 20 minut w 160 stopniach C . z obu stron .

