Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Бискотти

29 декабря 2016 17:12 · https://open-cook.ru/recipes/biskotti

Бискотти - это итальянское печенье и переводится как "дважды запеченное". Оно сухое и подается обычно к напиткам. Отличное угощение к чаю, кофе или чашечке какао. И приятный сладкий подарок тоже :) Готовится быстро и на раз-два. В тесто можно добавить орехи и сухофрукты, или цитрусовую цедру, или пряности. Состав теста предельно простой и из указанного колчиества получается довольно много бискотти, которого хватит и на семейные чаепития, и на подарки.

Я делала без добавок, но потом уже готовые бискотти обмакнула в шоколад и присыпала корицей.

Примерно на 40 шт:

- 115 гр мягкого сливочного масла
- 100 гр сахара
- 3 яйца
- 350 гр муки
- 1,5 ч.л. разрыхлителя
- 150-200 гр шоколада

Муку смешать с разрыхлителем.

В глубокой миске взбить масло с сахаром дна средней скорости до кремообразного состояния.

Добавить яйца и снова взбить до однородности.

Всыпать муку, немножко взбить и далее лопаткой или урками замесить тесто. Разделить его 4 части.

Присыпать поверхность мукой и из каждой части теста сформировать батон, приплюснув его немного сверху, шириной примерно 4 см и высотой 2 см. Переложить их на противень, застеленный пергаментной бумагой.

Отправить эти "батоны" в духовку, разогретую до 175 градусов, на 18 минут. Ну или пока на них не появятся трещины.

Снять бискотти с противня и хлебным ножом под углом 45 градусов нарезать каждый "батон" на ломтики толщиной примерно 1,5 см.

Разложить эти ломтики по пергаменту на противень и отправить в духовку еще на 6 минут. Затем перевернуть и снова отправить в духовку на 6-7 минут. Готовым бискотти дать полностью остыть.

Шоколад растопить на водяной бане. Если вы этого еще ни разу не делали, то сейчас я вам вкратце расскажу. Нужно взять две кастрюли, одну маленькую, а вторую побольше, чтобы если вставить маленькую в большую, она не доставала до дна. В большую кастрюлю налить немного воды (чтобы верхняя кастрюля не доставала до нее) и довести до кипения. В маленькую кастрюлю положить шоколад, поломанный на маленькие кусочки, и поставить ее в большую кастрюлю. Вода при этом должна немного кипеть. Помешивая деревянной или силиконовой лопаткой, дождаться пока шоколад весь не растопиться. Я использую чайник, небольшой дуршлак и обычную миску. Довожу воду в чайнике до кипения, снимаю крышку, ставлю дуршлак (который хорошо держится ручками, не проваливается и не падает). а в него миску с шоколадом. Делается быстрее, а возни меньше.

Обмакнуть бискотти в шоколад и переложить на пергаментную бумагу. К слову, бискотти совсем не жирные, поэтому и для выпекания, и для повторного запекания, и для остывания шоколада я использовала одни и те же листы бумаги.

Можно украсить бискотти кондитерской посыпкой, шоколадной стружкой, крупно рубленными орехами. Я посыпала их корицей.

Осталось только дождаться пока высохнет шоколад, это может занять несколько часов. Если хотите ускорить этот процесс, можно поставить бумагу с бискотти в холодильник.

Переложить готовые бискотти на красивое блюдо, в пакет или жестяную коробку.

Приятного аппетита!

Источник рецепта.

Комментарии: 2

Анна # 15:43 19.01.2017

Я приготовила!)) вкусно! Процесс приготовления интересный) в жестяной баночке немного обмякли. В след раз не буду накрывать крышкой.Анюта! Я Ваш фанат)) жду с нетерпением новые рецепты!

Татьяна # 14:09 9.11.2017

Большое спасибо за рецепты.
Ребята! Есть такая штука-называется молочник,молоковарка и тому подобное.Это кастрюля с 2-м дном.Сбоку отверстие--наливаешь воду,прикручиваешь крышку-свисток и делай что хочешь -хоть молоко кипяти или крем заварной или шоколад плавь или кашу томи.Продается в интернет мгазинах.Обьём от 1л до 2-х.
С уважением Татьяна