

## Бискотти

2011-12-04 21:14:51



Бискотти - мои любимые итальянские печеньки-сухарики, которые всегда спасают при отсутствии вкусенького к чаю, так как хранятся очень долго! В начинку можно добавлять различные орехи и сухофрукты, сушеные ягоды и т.д.

Бискотти (biscotti) - это рождественские печенья, которые пекут к празднику в Италии. Бискотти в переводе с итальянского означает "приготовленные дважды".

**Итак, нам понадобится:** 400 гр муки 200 гр сахара 4 яйца 1 ч. ложка разрыхлителя  
1 ч. ложка соли 1 ч. ложка ванильного экстракта или пару пакетиков ванильного сахара 200 г. смеси орехов, ягод и сухофруктов

Смешиваем в миске просеянную муку, разрыхлитель, сахар и соль. От одного яйца отделяем белок и отставляем в сторону.

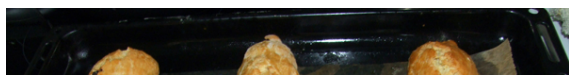
Вилкой слегка взбиваем три яйца+желток, ванильный экстракт и 1 ст.л. воды.

Соединяем сухие и жидкие ингредиенты, и разминаем тесто руками до однородности, оно должно быть очень плотным. В конце добавляем начинку, хорошо перемешиваем и разделяем тесто на три части.

На присыпанной поверхности раскатываем три колбаски, перекладываем их на смазанный маслом противень. Взбиваем оставшийся белок и смазываем им всю поверхность.



Выпекаем в разогретой до 180°C духовке 30-35 минут. Проверяем на готовность деревянной шпажкой.



## Готовим вместе с Нямой

Бискотти

Достаём (духовку не выключаем) и немного остужаем, после чего нарезаем поперёк, ломтиками толщиной около 1 см.



Снова кладём на противень и подсушиваем минут 10.



Наше лакомство готово! Хранятся они достаточно долго в закрытой посуде, так что можно смело готовить их заранее и дарить всем на Новый год.

Кстати, многие идеи для ужинов я нахожу на замечательном сайте [Дом кулинара](http://Дом_кулинара). Там собраны отличные и несложные рецепты, на любой вкус и кошелёк! Всё с пошаговыми инструкциями, обязательно загляните!

**Приятного аппетита!**

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)