

Biscotti

Roseotto®

Hiroko Haruna

Ricetta di Biscotti

2019/05/30

ナッツやドライフルーツがたっぷり、ザックザクの二度焼き クッキーです。子どものおやつには、非常に重宝しますよ。

慌ただしい朝の朝食にも、しっかり役割を果たしてくれる
クッキーです。

♡材料♡ 1h 10本分

アーモンド	30g	ピーカンナッツ	30g
ドライ無花果	30g	ダークチョコレート	30g
小麦粉	120g	サラダ油	大さじ1
全卵 (M)	1個	三温糖	30g



♡手順♡

1. 三温糖と卵をボールに入れて、よくすり混ぜ、サラダ油を入れてさらに混ぜる。
2. アーモンド、ピーカンナッツ、無花果、ダークチョコレートを刻んで、1のボールに入れる。
3. ナッツ類が満遍なく混ざったところに小麦粉を入れて、少し粉が残るくらいで手を止める。
4. 天板にクッキングシートをひき、オーブンは180に温めておく。
5. クッキングシートの上に、タネを広げる。立て10cm x 横20cmが目安。
6. 180度のオーブンで10分焼き、少しキツネ色になったところでよく冷ます。



7. 冷めてから、幅1.5cmくらいに切って、その断面を上下にしてからさらに30程度焼く。

