



Итальянское печенье "Бискотти" чем-то напоминает наши сухарики, но вкус у него конечно же богаче, изысканнее. Хотя, итальянцы точно также предпочитают окунать бискотти в чай, кофе или молоко. Рецептов бискотти - множество, этот вариант - с кусочками шоколада.

Ингредиенты:

- яйца - 3 шт.
- сахар - 1 ст.
- мука - 2,5 ст.
- разрыхлитель - 1 ч.л.
- миндаль - 1 ст.
- шоколад (плитки) - 200 г
- ванилин

Приготовление:

Духовку предварительно разогреть, застелить лист для выпечки пекарской бумагой.

Миндаль немного измельчить.



Шоколад поломать на кусочки размером 1-1,5 см.

Соединить муку, сахар, разрыхлитель и ванилин (или цедру лимона), добавить однородной

массы и добавить в муку по 1 столовой ложке сливочного масла и шоколада. Размять

Вилкой. Выложить на пергаментную бумагу, отрезать каждый кусочек диаметром 3-4 см.

Выпекать в духовке при 180°C до золотистого цвета. Далее вынуть

Дать остыть до комнатной температуры, нарезать по диагонали на 2-3 части.

Подавать с горячим чаем или кофе. Приятного аппетита!