

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BISCOTTIS AUX NOIX ET AUX AMANDES



Pour 30 biscottis

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min + 15 min

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 80 g de sucre
- 1 oeuf
- 50 g de noix concassées
- 50 g d'amandes effilées
- 1 sachet de vanille
- 1/2 cuillère à café de levure chimique

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Dans un saladier, mélangez l'oeuf, le sucre et la vanille pour obtenir un résultat mousseux. Ajoutez la farine et la levure chimique puis petit à petit les noix concassées et les amandes effilées. Ramassez la pâte délicatement afin d'obtenir un pâton. Déposez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné puis la rouler pour obtenir un boudin régulier (si vous voulez des grands biscottis, faites un gros boudin et vice versa)

Déposez le boudin sur une plaque de cuisson sulfurisée puis mettez à cuire au four pendant 20 minutes.

Sortir la plaque du four et laissez refroidir le boudin 15 min. A l'aide d'un couteau-scie coupez des tranches de 2 cm. Mettez les biscottis à plat sur la plaque de cuisson sulfurisée et remettez au four 10 min. Retournez les biscottis et laissez dorer encore 5 min.



www.paprikas.fr