

Biscotti aux amandes

- La meilleure recette de biscotti aux amandes!



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé, ramolli
- 3/4 de tasse (190 ml) de cassonade
- 2 gros œufs
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1/2 cuillère à thé d'extrait d'amandes
- 1 tasse (250 ml) d'amandes hachées
- 1/4 de tasse (65 ml) d'amandes tranchées

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Combiner la farine, la poudre à pâte et le sel. Mettre de côté.
3. Utilisez votre mélangeur à main pour battre le beurre et la cassonade jusqu'à l'obtention d'une texture légère. Ajouter les œufs, un à la fois, en mélangeant bien entre chaque.
4. Ajouter les extraits de vanille et d'amandes.
5. Réduisez la vitesse du mélangeur à basse vitesse. Ajouter graduellement la farine jusqu'à ce que ça soit bien mélangé.
6. Ajouter les amandes hachées.

7. Transférer la pâte sur la plaque à cuisson.
8. Former une pâte rectangulaire d'environ 3 pouces et demi de profondeur et 3/4 de pouces de hauteur. Ça va être collant alors n'hésitez pas à tremper vos doigts dans la farine avant de commencer.
9. Saupoudrer les amandes tranchées par dessus et presser légèrement.
10. Faire cuire pendant 25 minutes. Retirez et laissez refroidir pour 10 minutes.
11. Tranchez les biscottis.
12. Étendre les biscottis sur la plaque à cuisson, le côté tranché étant vers le bas.
13. Faire cuire un autre 18 à 22 minutes.
14. Retirer.
15. Servir avec un bon café!

“

Vous adorez les biscottis que vous mangez avec votre café? J'ai des petites nouvelles pour vous... C'est encore meilleur quand c'est fait maison!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)