



Tálalás: **0 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **50 perc**



Répási Eszter



VÖRÖSÁFONYÁS BISCOTTI

A biscotti egy olasz eredetű desszert. Pisztácia és vörösfonya helyett egyéb aszalt gyümölcsökkel és olajos magvakkal is elkészíthető. Aszalt gyümölcsökből, mindig a cukrozatlant válasszuk!

HOZZÁVALÓK

50 g vaj
80 g xilit
2 db tojás

100 g liszt
200 g teljes kiőrlésű
tönkölybúza liszt

120 g pisztácia
80 g
aszalt vörös áfonya
1 kk sütőpor

ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz
Laktózt tartalmaz
Tojást tartalmaz

- 1 Mérjük ki a hozzávalókat.
- 2 A vajat keverjük habosra az édesítővel.
- 3 Ehhez adjuk hozzá a tojást, keverjük jól el, majd ezután a többi hozzávalót is adjuk hozzá.
- 4 Gyúrjuk egynemű tésztává.
- 5 A masszát egy sütőpapírral bélelt tepsibe borítjuk, és 2-3 cm magas 8 cm széles rúdat formálunk belőle.
- 6 175°C-ra előmelegített sütőben Légkeveréssel sütve kb 25-30 perc alatt készre sütjük.
- 7 Ha megsült, vegyük ki és hagyjuk lanygosra hűlni.
- 8 Szeleteljük fel 1-1,5 cm vastag szeletekre.
- 9 140°C-os sütőben oldalanként 10 perc alatt süssük készre.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

