

# czekoladowo - orzechowe biscotti

Brzmi fantastycznie, prawda? To tradycyjne, bo sięgające 13-tego wieku, twarde, aczkolwiek chrupiące i pełne smaku biszkopty. Nazwa (z włoskiego) zawiera w sobie oczywiście metodę pieczenia: „bis” oznacza dwa razy/podwójnie „cotti” pieczone. Idealnie nadają się na deser, zwłaszcza jeśli możemy je zamoczyć w aromatycznej kawie, herbacie, czy nawet winie:). W USA, są bardzo popularne i najczęściej serwowane z kawą, lecz i w Polsce można je już spotkać.

Jeśli chodzi o wykonanie, nie są zbyt pracochłonne, aczkolwiek trzeba się nie co postarać, by nabrały odpowiedniego kształtu:). Oczywiście wersja, którą przedstawiam, jest jak zwykle tą zdrowszą i dzięki temu bardziej odżywczo wartościowszą wersją:))

**Składniki:** ok 30 sztuk

- 1 szklanka maki pszennej,
- 1/2 szklanki mąki pełnoziarnistej pszennej,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1/3 szklanki gorzkiego kakao,
- 1 łyżeczka rozpuszczalnego espresso lub rozpuszczalnej kawy,
- szczypta soli,
- 1 szklanka cukru trzcinowego,
- 60 gram miękkiego masła
- 2 duże jajka,
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego,
- 3/4 szklanki orzechów laskowych uprażonych na patelni, następnie obranych z łusek i poszatkowanych nożem.

**Wykonanie:**

**1.** Cukier i masło utrzeć elektrycznym mikserem, aż nabierze kremowej formy. Następnie dodawać po jednym jajku za każdym razem. Na końcu, dodajemy ekstrakt waniliowy i ubijamy.

**2.** Do powstałej masy dodajemy przesiane mąki, proszek do pieczenia, sól i kakao. Mieszamy mikserem powoli, aż składniki się połączą. Na końcu dodajemy posiekane orzechy i po raz ostatni mieszamy.

**3.** Blaszkę do pieczenia wykładamy pergaminem, a następnie formujemy dwa „bochenki” ciasta o wymiarach 30 cm x 3 cm. ( w trakcie formowania, należy ciasto, ręce i szpatułkę która będzie pomocna w formowaniu „bochenków”, oprószyć mąką).



**4.** Blaszkę z ciastem wkładamy do piekarnika nagrzanego do 175 stopni Celsjusza i pieczemy ok. 35 minut ( w połowie czasu obracamy blaszkę o 180 stopni).

**5.** Po tym czasie pozwalamy bochenkom na wystudzenie ok. 10 minut( w tym czasie redukujemy temperaturę piekarnika do 160 stopni Celsjusza), następnie kroimy nożem z ząbkami, każdy z bochenków w „kromeczki” o grubości ok. 1,25 cm.

**6.** „Kromeczki układamy na blaszce do pieczenia i zapiekamy w temperaturze 160 stopni Celsjusza ok. 15 minut. Po tym czasie przekładamy powstałe „biscotti” na druciany ruszt i pozwalamy im, co najmniej 1 godzinę na wychłodzenie przed podaniem.

