

ビスコッティ2種

おやつに

全量 1, 463Kcal
(ナッツ385Kcal)

ビスコッティ



材料 卵 1個
アーモンドホール 50g
カシューナッツ 15g
グラニュー糖 80g
アーモンドプードル 50g
薄力粉 100g
ベーキングパウダー 小匙1
打ち粉 できれば強力粉を

- 作り方 1、アーモンドホールとカシューナッツを200度のオーブンで4分焼き砕いておく
- 2、薄力粉、BPをふるっておく
- 3、卵を割りほぐしグラニュー糖、ふるった薄力粉、BP、砕いたナッツ類を混ぜる
- 4、3を打ち粉をして高さ1～1.5cm、幅5cm位の直方体に伸ばす
- 5、天板にクッキングシートを敷き180度で20分焼く **温かいうちに** 端から1cm巾にカットし切り口を上にして再びシートを敷いた天板にのせ160度で10～15分焼く

見た目も作り方も殆ど同じです

味は違います！

ナッツの変わりにドライフルーツを入れても好評でした《但し甘くなります》

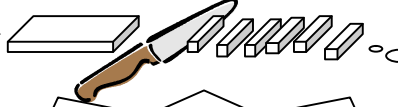
ビスコッティ

このビスコッティのレシピは流山SDCのTさんから教えて頂きました有難うございました

1回目⇒



1度焼いたものをカットします



どちらも2度焼きします

ナッツは粗くしたり細かくしたりご自由に

軽食に

全量 1, 986Kcal
(クルミ337チーズ662Kcal)

チーズオニオンビスコッティ



材料 卵 1.5個から2個
クルミ 50g
玉ねぎ 1/2個
オリーブオイル 大匙1
ミックスチーズ 150g
薄力粉 180g
ベーキングパウダー 小匙1
砂糖 30g

- 作り方 1、クルミをオーブンで焼くかフライパンで4～5分から炒りし包丁で粗く刻む
- 2、玉ねぎは薄切りしオリーブオイルで褐色になるまで炒め粗熱をとっておく
- 3、薄力粉、BP、砂糖をふるっておく
- 4、3の粉類に刻んだクルミ、冷ました玉ねぎ、チーズを加え、溶きほぐした卵の様子を見ながら加え、よく混ぜる
- 5、生地を手でひとまとめにし2等分し6cmから20cmくらいの楕円形に成型・・・20個～25個できます（小さくして数を多く作っても）
- 6、オーブンシートを敷いた天板にのせ180度で25分から30分焼く
- 7、オーブンから出し**粗熱が取れたら** 1、5cm巾にカットし切り口を上にして再びシートを敷いた天板にのせ150度で25分～30分焼く

ワインのお供にも



← これは50個にして作っています
2度目の焼き時間は15分～20分です

チーズオニオンビスコッティ

天板に切り口を上にして並べます

2回目 天板に切り口を上にして並べるときれいに焼きあがります

