



Biscotti βανίλιας

1 ώρα
Χρόνος
Εκτέλεσης

55 - 60
Μερίδες

1
Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 140° C στον αέρα.
- Βάζουμε λαδόκολλα σε ένα μεγάλο ταψί για μπισκότα και αφήνουμε στην άκρη.
- Λιώνουμε το βούτυρο σε ένα τηγάνι σε μέτρια φωτιά και βάζουμε μέσα και τους σπόρους και το στικ βανίλιας μας ή το εκχύλισμα βανίλιας. Μόλις λιώσει το βούτυρο το βάζουμε σε ένα μπολ.
- Στο μπολ του μίξερ, βάζουμε τη ζάχαρη και τα αυγά και ανακατεύουμε στη δυνατή ταχύτητα μέχρι να αφρατέψει πολύ το μείγμα.
- Βάζουμε μέσα και το λιωμένο βούτυρο με τους σπόρους βανίλιας και συνεχίζουμε το ανακατέμα με το μίξερ.
- Ρίχνουμε μέσα όλο το αλεύρι, το μπέικιν, το αλάτι και χτυπάμε λίγο με το μίξερ και μετά συνεχίζουμε το ανακάτεμα με μία κουτάλα (μαρίζ).
- Βάζουμε πολύ αλεύρι στην επιφάνεια εργασίας και χωρίζουμε τη ζύμη στα 3.
- Ανοίγουμε ελαφρώς το κάθε κομμάτι ζύμης πάνω σε ένα κομμάτι λαδόκολλας και το πλάθουμε, ρολάροντας το σε μπαστούνι και τυλίγοντας το με τη λαδόκολλα.
- Τοποθετούμε το κάθε μπαστούνι στο ταψί μας απέχοντας το ένα από το άλλο περίπου 6 εκ. και λεπταίνοντας κάθε ρολό ελαφρώς ώστε να έχουν πλάτος 3,5 εκ.
- Ψήνουμε για 25 λεπτά ή μέχρι να σταθεροποιηθούν και να πάρουν ένα ελαφρώς καφετί χρώμα.
- Αφήνουμε να κρυώσουν για 15 λεπτά και αυξάνουμε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 160° C. Μεταφέρουμε κάθε ρολό σε ένα μεγάλο ξύλο κοπής. Χρησιμοποιώντας ένα κοφτερό μαχαίρι και κόβουμε κάθε ρολό διαγώνια σε φέτες πάχους 1 εκ.
- Τοποθετούμε τις φέτες μας με την πλευρά κοπής προς τα κάτω στο ταψί.
- Ψήνουμε τις φέτες στον φούρνο για 10-12 λεπτά. Αφήνουμε να κρυώσουν σε μία μεταλλική σχάρα.

Συστατικά

- 1 λοβό βανίλιας
- 360 γρ. αλεύρι γ.ο.χ.
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- 1 πρέζα αλάτι
- 3 αυγά
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 120 γρ. βούτυρο, λιωμένο και αφημένο σε θερμοκρασία δωματίου

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά 100 γρ.

| | | | |
|---------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|
| 371 Θερμίδες (kcal) | 14.7 Λιπαρά (γρ.) | 8.4 Κορ.Λίπη (γρ.) | 51.0 Υδατ/κες (γρ.) |
| 19% | 21% | 42% | 20% |
| 18.8 Σάκχαρα (γρ.) | 7.2 Πρωτεΐνη (γρ.) | 1.8 Φυτικές Ινες (γρ.) | 0.3 Αλάτι (γρ.) |
| 21% | 14% | 7% | 5% |