THE J.M. SMUCKER Co

Chocolata Biscotti

Une petite touche chocolatée à cette recette traditionnelle de biscotti italien fera dire "grazie" à vos invités! C'est la gâterie croquante parfaite à servir la prochaine fois que vous recevrez pour le thé ou le café.

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	1 hr	36	N/A

Ingredients

- **Biscotti :**
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 1 tasse (250 mL) d'huile végétale ou de canola
- 4 œufs
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille pure
- 4 tasses (1 L) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) de grains de chocolat au lait Chipits®
- 3/4 tasse (175 mL) de grains de chocolat mi-sucré Chipits®
- 3/4 tasse (175 mL) d'amandes en juliennes, grillées (facultatif)
- **Nappage :**
- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat mi-sucré Chipits®, fondus
- 3/4 tasse (175 mL) de grains de chocolat au lait Chipits®, fondus

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Step 2:

Biscotti : dans un grand bol, battre le sucre, l'huile, les oeufs et la vanille jusqu'à homogénéité. Dans un autre bol, combiner les 3 ingrédients suivants et ajouter graduellement le mélange au mélange d'oeufs. Battre jusqu'à homogénéité. Ajouter les grains de chocolat et les amandes. Mélanger.

Step 3:

Sur une surface légèrement enfarinée, diviser la pâte en deux. Façonner chaque moitié en un billot de 14 x 2 po (36 cm x 5 cm). Les déposer sur la plaque préparée en laissant un espace de 3 po (7,6 cm) entre chacun.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré. Sortir du four et laisser refroidir 10 minutes. Baisser le feu à 300 ºF (149 ºC).

Step 5:

Couper chaque billot en tranches diagonales de ¾ po (1,9 cm). Déposer sur la plaque préparée, côté coupé vers le haut. Faire cuire au four 30 minutes, en tournant les biscotti après 15 minutes. Laisser refroidir.

Step 6:

Nappage : en utilisant les deux chocolats ensemble ou séparément, arroser les biscotti du chocolat fondu.

Trempez votre biscotti dans une tasse de café Folgers® Noir soyeux pour un fini corsé, mais velouté de votre pause-café... Bellissimo!

Images

