

ビスコッティ

合計加熱調理時間 約 50分

[1人分：119kcal/ 食塩相当量：0.1g]

香ばしくて飽きのこない味わいは、朝食、おやつなどにぴったり！
 コーヒーやワインに浸して味わう、イタリアの固焼きビスケット。



材料（30人分 [1人分2枚]）

<材料a>

強力粉	200g
薄力粉	200g
ベーキングパウダー	大さじ2
ブラウンシュガー	200g
グラニュー糖	120g
卵（溶きほぐす）	200g
アーモンドホール	60g
ピスタチオ：実のみ	30g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

30人分 [1人分2枚]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	-	25分	150℃
2	ホットエアー	-	25分	140℃

下ごしらえ

- ・ <材料a>は合わせてふるう。
- ・ ナッツ類はフライパンに移して弱火で香ばしくなるまで煎る。

作り方

1. ボールに<材料a>を入れて卵を加え、さっくりと混ぜ合わせる。手で生地を固めるようにまとめて二等分し、片方にアーモンドとピスタチオを混ぜ合わせる。
2. なまこ型にそれぞれ成形し、20mmのテフロン加工ホテルパン1枚に並べて【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 粗熱を取り、幅1cmに切る。
4. 20mmのテフロン加工ホテルパン3枚に並べて【設定2】で予熱後、加熱する。



調理ポイント

- ◆ ナッツ類はお好みのものを使用してもよい。
- ◆ 作り方4で乾燥焼きが足りない場合、様子を見ながら2分ずつ再加熱する。