



*Petits gâteaux*

# Biscotti ou croquets



**1h**   **10 min**   **35 min**   **15 min**   **181**

TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON   REPOS   CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

## Ingrédients pour les biscotti

1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
120 g **Sucre semoule**  
150 g **Farine**  
1 c. à café **Levure chimique**  
0.25 c. à café **Sel**  
1 c. à café **Extrait de vanille**

## Étape 1

### Préparation des biscotti

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, battre l'œuf avec le sucre et l'extrait de vanille à l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 3 Réduire le batteur à vitesse moyenne puis incorporer la farine, la levure et le sel.
- 4 Disposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie.
- 5 Former 2 boudins de pâte, les déposer sur la plaque à pâtisserie.
- 6 Enfourner pendant 20 minutes.
- 7 Sortir les pâtons du four, les laisser refroidir pendant 15 minutes.
- 8 Couper les pâtons en tranches à l'aide d'un couteau scie, les disposer sur la plaque à pâtisserie.
- 9 Faire cuire de nouveau au four à 180°C (Th.6) pendant 13 à 15 minutes en retournant les biscotti à mi-cuisson.
- 10 Sortir les biscotti du four, les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Servir les biscotti froids et les conserver dans une boîte en fer.