Кофейно-шоколадные бискотти

(24 ноября 2014)

Это сочетание очень понравилось, хотя мне бискотти в любом варианте нравится. Пока хрустишь за чашечкой чая, кофе или с молоком, можно забыть все невзгоды и печали, и просто насладиться ароматом кофе, шоколада и фундука.



Ингредиентые:

100 г фундука порубить

80 г темного шоколада

1 яйцо

100 г сахара

1 ч.л. ванильного экстракта

50 мл молока

50 мл эспрессо

350 г муки

1 ч.л. разрыхлителя

0.5 ч.л. корицы

0.5 ч.л. соды

соль

Приготовление:
Яйца взбить с сахаром и ванильным экстрактом. Добавить молоко и эспрессо. Размешать.
Всыпать сухие ингредиенты, порубленный шоколад (у меня шоколадная крошка), фундук, перемешать.
Сформировать на силиконовом коврике 2 колбаски. Выпекать при 175С 35 минут. Вынуть, дать немного остыть. Нарезать на ломтики толщиной 1 см, подсушить при 150С 5-10 минут с каждой стороны.
Дать остыть и наслаждаться.

Комментарии (37)

> **julia_lemira** 23 ноября 2014 23:17
> Очень аппетитно! Я тоже их люблю,но у меня почему-то во всех рецептах орехи целиком кладутся,и мне никак не удавалось потом нарезать печенье так,чтобы орехи тоже разрезались,а не вырывались,надо попробовать с рублеными.

> **eastflower** 23 ноября 2014 23:22
> Юля, у меня тоже были проблемы, потом стала ножом пилкой резать, вроде все получается.

> **julia_lemira** 23 ноября 2014 23:31
> Целые орехи получается разрезать?

> **eastflower** 23 ноября 2014 23:34
> Я миндаль только резала, на счет фундука - не пробовала.

> **julia_lemira** 23 ноября 2014 23:36
> А я как раз наоборот))) надо попробовать миндаль.

irsenas 23 ноября 2014 23:20

вкуснота! Отличные!

eastflower 23 ноября 2014 23:22

Ирочка, спасибо! Люблю погрызть, только главное, при работе за компом рядом не ставить :))

olgavb_osa 23 ноября 2014 23:24

Такие пёстренькие!)

eastflower 23 ноября 2014 23:24

Это для поднятия настроения :))

vsetajnoejavnoe 23 ноября 2014 23:55

что, и масла не надо? я попробую…

eastflower 27 ноября 2014 21:10

Викуль, буду рада, если понравятся.

liligorina 24 ноября 2014 00:07

Я вот пока до этих сухариков не добралась. На вкус то нравятся (вроде бы) Но сама не делала ни разу.Надо будет замутить как-ниюудь

eastflower 27 ноября 2014 21:11

О! Буду рада ,если понравятся.

aranart 24 ноября 2014 00:22

Замечательные)

eastflower 27 ноября 2014 21:11

Спасибо!

natavera15 24 ноября 2014 01:04

люблю бисскоти,Леночка, отличный состав)

eastflower 27 ноября 2014 21:11

Наташенька, спасибо! Люблю пробовать новенькое.

orange_dahlia 24 ноября 2014 03:19

Такие манящие))))

eastflower 27 ноября 2014 21:11

Спасибо большое!

imungu 24 ноября 2014 03:40

Люблю такие штучки.

eastflower 27 ноября 2014 21:12

Ирочка, я их тоже, очень. Поэтому иногда боюсь делать, как-то незаметно сгрызаются :))

cookonline 24 ноября 2014 09:46

То что мне нужно чашечку кофе и бискотти)

eastflower 27 ноября 2014 21:12

Ирочка, спасибо! Рада, что понравились.

para_gn0m0v 24 ноября 2014 10:49

Какие вкусные сочетания!

eastflower 27 ноября 2014 21:13

Оксаночка, спасибо!

sunpolina 24 ноября 2014 13:55

Зачётные штучки :)

eastflower 27 ноября 2014 21:13

Полиночка, спасибо!

tania_bondarets 24 ноября 2014 22:16

у меня даже была мысль, что бискотти как-то подчеркивает аромат кофе) хотя на самом деле его с ним не едят на родине этих сухариков)

eastflower 24 ноября 2014 22:50

Да, насколько я знаю, их с белым вином подают? А мне так с кофе нравится, хотя и без него могу хрустеть :))

tania_bondarets 24 ноября 2014 22:52

и я с кофе обожаю) с вином, ага)

eastflower 27 ноября 2014 21:13

Надо с вином попробовать.

agro_al 26 ноября 2014 17:29

я думаю, что с вкусняшками можно вообще счет времени потерять)

eastflower 27 ноября 2014 21:14

Ох, тяжкое это дело :((, так и хочется с ними чай попить, хотя я и так люблю грызть.

psinix 26 ноября 2014 17:53

они божественны. идеальны по твердости/крошашести, с необычным вкусом.в общем, даже вкуснее лавандовых.

eastflower 27 ноября 2014 21:14

Я так поняла, что вы приготовили? Очень рада, что понравились. Мне приятно, что вы готовите :))

Инна Савина 1 сентября 2015 05:05

Очень вкусно. Леночка, спасибо Вам огромное за рецепт. Вот только …очень уж они крошащиеся были -резать было тяжело, ломались. Еще во время формирования колбасок…как-то плохо тесто собиралось в комок. И когда пеклось -как бы лопнули колбаски сбоку. Может, жидкости нужно было чуть больше?

eastflower 1 сентября 2015 08:29

Если тесто плохо собиралось, тогда надо добавить чуть жидкости. Мука разная бывает по впитывающим свойствам. Наверное, поэтому крошились. А резать удобно ножом пилкой. Спасибо за доверие :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast