

# La Comida Deliciosa

Recept – recipe - receta

## **Biscotti met cranberry en chocolade**

Gebak (30 stuks)

4 uur en 15 minuten

- 60 gram boter (op kamertemperatuur)
- 5 eetlepels honing
- 1 limoen (schoongeboend)
- 1 theelepel vanillearoma
- 3 eieren
- 300 gram bloem
- 1,5 theelepel bakpoeder
- 50 gram gedroogde cranberries
- 25 gram hazelnoten
- 25 gram walnoten
- 25 gram pure chocolade
- Bakpapier

Verwarm de oven voor op 160° graden. Doe de boter en honing in een kom. Rasp de schil van de limoen erboven en voeg het vanillearoma toe. Mix met een mixer in 5 minuten luchtig en romig.

Voeg een voor een de eieren toe. Voeg pas een nieuw ei toe als het vorige helemaal is opgenomen. Zeef de bloem en het bakpoeder erboven en spatel rustig erdoor. Meng de cranberries en hazelnoten en walnoten door het deeg.

Bekleed een bakplaat met bakpapier. Verdeel het deeg in 2 delen en vorm op het bakpapier met bebloemde handen 2 staven van 1,5 cm hoog, 5 cm breed en 30 cm lang.

## **Biscotti with cranberry and chocolate**

Pastry (30 pieces)

4 hours and 15 minutes

- 60 grams of butter (at room temperature)
- 5 tbsp of honey
- 1 lime (scrubbed clean)
- 1 tsp of vanilla aroma
- 3 eggs
- 300 grams of flour
- 1,5 tsp of baking powder
- 50 grams of dried cranberries
- 25 grams of hazel nut
- 25 grams of walnuts
- 25 grams of plain chocolate
- Baking paper

Preheat the oven at 160° degrees. Put the butter and honey in a bowl. Grate the peel of the lime over it and add the vanilla aroma. Mix with a mixer in 5 minutes light and creamy.

Add the eggs one by one. Add a new egg only if the previous one has been absorbed completely. Sieve the flour and baking powder over it and put on with a spatula steady through it. Blend the cranberries and the hazel nuts and walnuts through the dough.

Cover a baking tray with baking paper. Divide the dough in 2 parts and shape 2 rods of 1,5 cm high, 5 cm wide and 30 cm long on the baking paper with dusted hands.

## **Biscotti con arándano y chocolate**

Dulces (30 unidades)

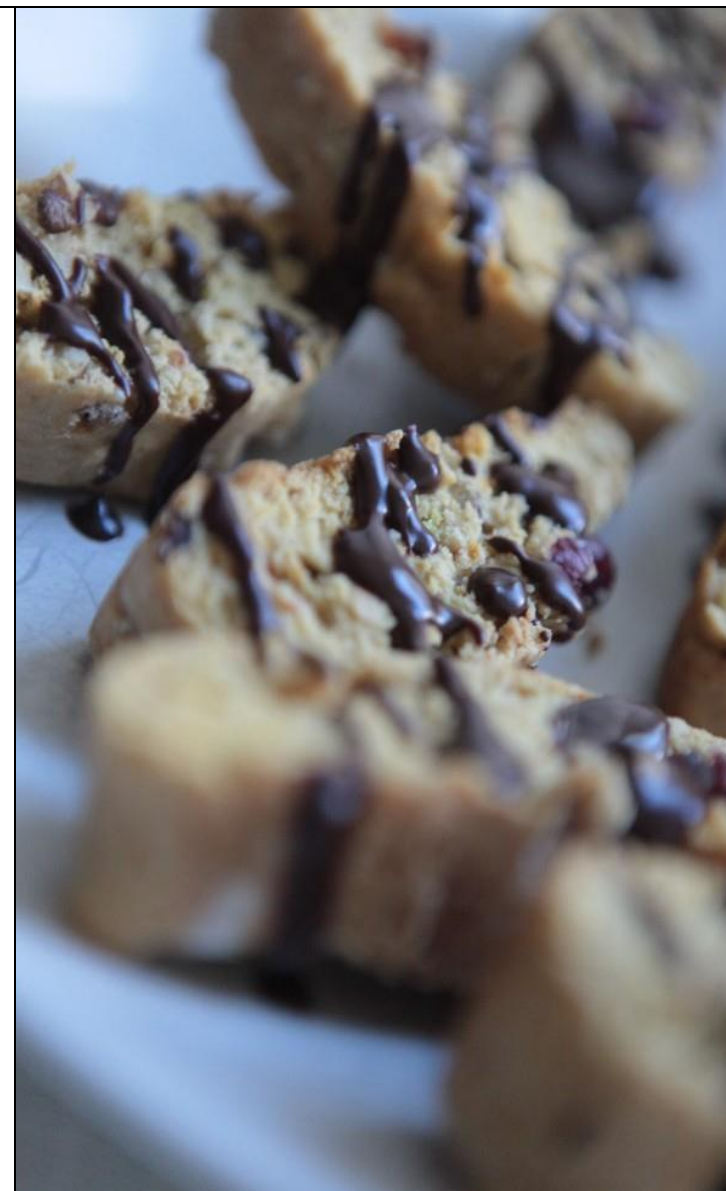
4 horas y 15 minutos

- 60 gramos de mantequilla (a la temperatura ambiente)
- 5 cucharadas de miel
- 1 lima (estregado)
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- 3 huevos
- 300 gramos de harina
- 1,5 cucharadita de levadura en polvo
- 50 gramos de arándanos secado
- 25 gramos de avallanas
- 25 gramos de nueces
- 25 gramos de chocolate amargo
- Papel del horno

Precaliente el horno en 200° C. Mete la mantequilla y el miel en un cuenco. Ralla la cáscara de lima arriba y añade la aroma de vainilla. Mezcla con un batidora en 5 minutos ligero y cremoso.

Añade los huevos uno a uno. Añade un nuevo huevo tan sólo si el anterior he absorbido completamente. Tamiza la harina y la levadura en polvo arriba y pon con una espátula tranquilo. Mezcla los arándanos y avallanas y nueces por la masa.

Cubre una bandeja de horno con papel del horno. Divide la masa en 2 partes y forma en el papel del horno con manos harinado 2 barras de 1.5 cm de altura, 5 cm de ancho y 30 cm de largo.



<p>Bak de staven ca. 30 minuten in het midden van de oven. Laat 5 minuten afkoelen op de bakplaat en snijd elke staaf in 15 plakjes van 2 cm dik. Leg de plakjes op een snijvlak naast elkaar op de bakplaat en bak nog ca. 15 minuten in de oven. Laat op een rooster in 2 uur helemaal afkoelen.</p> <p>Breek de chocolade in stukjes en smelt au-bain marie. Besprenkel de koekjes met een lepeltje in zigzaggende bewegingen. Laat de chocolade in 1 uur hard worden.</p>	<p>Bake the rods ca. 30 minutes in the middle of the oven. Leave it to cool for 5 minutes on the baking tray and slice each rod in 15 slices of 2 cm thick. Put the slices on a section side by side on the baking tray and bake for 15 minutes more in the oven. Leave it to cool completely in 2 hours on a grid.</p> <p>Break the chocolate in pieces and melt in a bain-marie. Sprinkle the cookies with a little spoon in zigzagging motions. Let the chocolate harden in 1 hour.</p>	<p>Cuece las barras ca. 30 minutos en el medio del horno. Deja enfriarse 5 minutos en la bandeja de horno y corta cada barra en 15 trozos del 2 cm de grosor. Pon los trozos en una sección al lado unos a otros en la bandeja de horno y cuece ca. 15 minutos más en el horno. Deja enfriarse completamente en 2 horas en una rejilla.</p> <p>Parte el chocolate en trozos y derrete baño de María. Rocia las galletas con una cucharadita en movimientos de zigzag. Deja endurecerse en 1 hora.</p>	
---	--	---	--