

# Lískooříškové biscotti

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 6

- cukr krupice 150 g
- pražené lístkové ořechy 150 g
- hladká mouka 250 g
- prášek do pečiva 1 lžička
- sůl 1 špetka
- vanilkový extrakt 1 lžička
- vejce 3 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Tyto křupavé sušenky jsou tradiční italskou sladkostí. Jsou velmi tvrdé a je zvykem namáčet je před konzumací do dezertního vína (může být i káva nebo čaj).

Smíchejte mouku s práškem do pečiva, cukr a sůl. Pomalu ke směsi přilévejte rozšlehaná vejčka, přidejte vanilkový extrakt a nahrubo nasekané ořechy. Z těsta vyválejte dlouhý bochníček, pečte ho asi 40 minut v troubě předehřáté na 150°C. Hotový bochník nechte asi 15 minut chladnout, poté jen nakrájejte na tlusté plátky. Znovu je vložte do trouby a pečte na 130°C asi 10 minut z obou stran.

## Poznámka:

vejce - velikost L