

ワイルドブルーベリー ビスコッティ

48個分

アーモンド250g

ピスタチオ 50g

松の実 50g

セルフライジングフラワー(食塩・ベーキングパウダーが混ざっている小麦粉)330g

上白糖 100g

塩 小さじ1/2

フェンネルシード 大さじ1

ドライワイルドブルーベリー 150g

卵 2個

はちみつ(透明なもの) 50g

バニラエキス 小さじ1/2

アーモンドエッセンス 3滴

オレンジフラワーウォーター 小さじ2(お好みに応じて)

ホワイトチョコレートもしくはダークチョコレート 150g



作り方

オーブンを180℃に予熱する。アーモンド、ピスタチオ、松の実をベーキングシートに広げ、香りが出てくるまで8-10分ほどトーストする。オーブンから出し、冷ます。小麦粉、砂糖、フェンネルシード、塩、ワイルドブルーベリーをボウルに入れる(A)。

卵とはちみつをまぜ、バニラエクストラクト、アーモンドエッセンス、オレンジフラワーウォーターを加える。(A)と混ぜ合わせ、生地を作る。

生地を2等分にし、それぞれ棒状に伸ばす。少し平らにしたら、ベーキングシートに移し、温めてあるオーブンで25分ほど焼く。一晩置いて冷ましたら、薄くスライスし、さらに150℃で予熱したオーブンで35分間焼いて乾燥させる。

冷ましたら、気密性の高い容器で保存する。ビスコッティをホワイト/ダークチョコレートに浸し、クッキングシートの上で乾燥させたら出来上がり。

