

# Biscotti aux amandes (3 douzaines)

## Ingrédients

- 1 tasse d'amandes entières crues
- 2¼ tasses de farine tout usage (320 grammes)
- 1½ cuillère à thé de poudre à lever
- ½ cuillère à thé de sel
- ½ tasse de sucre grannulé
- ¾ tasse de cassonade
- 3 gros œufs (à température ambiante)
- ½ tasse d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'extrait d'amande pure
- ½ cuillère à thé d'extrait de vanille pure
- 1 cuillère à thé de zeste de citron

## Préparation

1. Préchauffer le four à 325°F/165° C. Placer la grille au centre.
2. Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
3. Étaler les amandes sur une plaque à pâtisserie et les faire griller au four pendant environ 12 à 15 minutes.
4. Pendant ce temps, dans un bol moyen, mélanger au fouet les ingrédients secs (farine, levure, sel et les sucres).
5. Dans un grand bol, fouetter les œufs. Ajouter l'huile d'olive, les extraits et le zeste. Mélanger légèrement au fouet.
6. Lorsque les amandes sont grillées, les retirer du four et les hacher grossièrement.
7. Ajouter le mélange de farine au mélange d'œufs ; mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il soit incorporé.
8. Incorporer les amandes hachées (s'assurer qu'elles ont refroidi avant de les incorporer à la pâte).
9. À l'aide d'une grande cuillère de service, prélever la pâte et la déposer sur la plaque à biscuits recouverte de papier parchemin. Ajouter une autre cuillère à côté de la pâte sur la plaque à biscuits et continuer jusqu'à ce que deux bûches soient formées.
10. Avec les doigts humides, donner à la pâte la forme d'une bûche.
11. Cuire au four pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés et fermes. Laisser refroidir légèrement pendant environ 10 minutes.
12. Retirer de la plaque de cuisson et transférer sur une planche à découper.
13. À l'aide d'un couteau dentelé, trancher les biscuits à un angle d'environ ½ - ¾ pouce d'épaisseur.
14. Replacer les tranches sur les plaques à pâtisserie et les remettre au four pendant 15 à 20 minutes supplémentaires (plus elles restent au four, plus elles deviennent croustillantes). Retournez-les à mi-parcours.
15. Les placer sur une grille pour les laisser refroidir.

# Almond Biscotti (makes 3 dozen)

## Ingredients

- 1 cup whole almonds raw
- 2¼ cups all purpose flour (320 grams)
- 1½ teaspoon baking powder
- ½ teaspoon salt
- ½ cup granulated sugar
- ¼ cup brown sugar
- 3 large eggs (room temperature)
- ½ cup olive oil
- 1 tablespoon pure almond extract
- ½ teaspoon pure vanilla extract
- 1 teaspoon lemon zest

## Instructions

1. Preheat the oven to 325°F. Position rack in the center.
2. Line the baking sheet with parchment paper.
3. Spread almonds on a baking sheet and toast in the oven for about 12-15 minutes.
4. Meanwhile, in a medium bowl, whisk together the dry ingredients (flour, baking powder, salt and sugars).
5. In a large bowl, whisk eggs. Add olive oil, extracts, and zest. Whisk lightly together.
6. When almonds are toasted, remove them from the oven and coarsely chop.
7. Add flour mixture to egg mixture; stir with a wooden spoon until just incorporated.
8. Fold in chopped almonds (make sure they have cooled off before incorporating in the batter).
9. Use a large serving spoon to scoop out the dough and place it on the parchment-lined cookie sheet. Add another scoop adjacent to the batter on the cookie sheet and keep going until two logs are formed.
10. With damp fingers, shape into a log shape.
11. Bake for approximately 30 minutes or until golden brown in color and firm. Allow to cool slightly for about 10 minutes.
12. Remove from the baking sheet and transfer to a cutting board.
13. Using a serrated knife, slice cookies at an angle about ½ - ¾ inch thick.
14. Place slices back on the baking sheets and return them to the oven for about another 15-20 minutes (the longer they stay in the oven, the crispier they get). Turn them over at the halfway mark.
15. Place on a wire rack to cool.

<https://www.shelovesbiscotti.com/almond-biscotti/#recipe>