Jianguo Binggan (CHINA)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Babanzo



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Se pueden añadir tambien frutas secas (pasas, ciruelas, datiles, etc...)

Descripción:

También se llama Nutty Biscotti. Es uno de los muchos pasteles o dulces que se sirven en la festividad del año nuevo chino. Una cadena de cafeterías (Starbucks) he leido por ahí que también lo tienen en su carta (no he ido nunca a este sitio, así que no puedo confirmarlo). Al ser horneado dos veces se quedan muy crujientes y además nos vale para aprovechar las claras que nos hayan sobrado de hacer alguna otra receta (los pasteis de Belem por ejemplo)

Ingredientes para 4 personas :

- 4 claras de huevo
- 100 gr. de azúcar
- 120 gr. de harina de trigo
- 30 gr. de harina de arroz
- Frutos secos tostados y picados
- Una pizca de sal

Preparación:

Paso 1
Hacer un merengue con las claras, el azúcar y la pizca de sal.

Paso 2
Mezclar las harinas y añadirlas al merengue. Mezclar suavemente.

Paso 3
Añadir los frutos secos y remover con cuidado hasta que estén bien integrados.

Paso 4

Poner en un molde engrasado o hacer como dos bollos (pintarlos con mantequilla o aceite de girasol) y hornear a 175 ºC durante 40 minutos.

Paso 5

Dejar enfriar y guardar en el congelador toda lo noche (8 horas).

Paso 6

Cortar rebanadas lo mas finas posible (unos 5 mm).

Paso 7

Hornear las rebanadas a 150 ºC durante 15 minutos o hasta que estén crujientes.