

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

Övrigt, Bakning

BISCOTTI

Ingredienser

100 g smör
1,5 dl strösocker
2 st ägg
5 dl vetemjöl
$^{3}/_{4}$ dl kakao *(ev men ta då 4,25 dl mjöl)*
1,5 tsk bakpulver

smaksättning

100 g chokladkaka
$^{1}/_{2}$ dl hasselnötter *(och/eller)*
$^{1}/_{2}$ dl valnötter *(och/eller)*
$^{1}/_{2}$ dl mandel

Gör så här

1. Rör smör och socker pöröst. Rör ner ett ägg i taget. Tillsätt mjöl blandat med bakpulver och någon av smaksättningarna. om äggen är stora kan mer mjöl behövas.

2. Dela degen i tre bitar och rulla ut dem till tre längder. Lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. grädda mitt i ugnen i 200 grader ca 10 minuter.

3. Skär längderna på snedden i 2 cm breda bitar. lägg dem med ena snittytan upp på plåten och rosta dem i 5 minuter. Vänd andra snittytan upp och rosta i ytterligare 5 minuter.